

EGD6576NOK

SADRŽAJ

MISLIMO NA VAS

Hvala vam što ste kupili Electrolux uređaj. Izabrali ste proizvod koji sa sobom donosi desetljeća profesionalnog iskustva i inovacija. Genijalan i elegantan, projektiran je s vama u mislima. Stoga, uvijek kada ga koristite, možete biti sigurni znajući da ćete svaki put dobiti izvrsne rezultate.

Dobrodošli u Electrolux.

Posjetite našu internetsku stranicu za:



Dobivanje savjeta o korištenju, prospekata, rješavanju problema, servisnim informacija:
www.electrolux.com



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:
www.electrolux.com/productregistration



Kupovinu dodatne opreme, potrošnog materijala i originalnih rezervnih dijelova za vaš uređaj:
www.electrolux.com/shop

BRIGA O KUPCIMA I SERVIS

Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova.
Kada se obraćate servisu, provjerite da su Vam dostupni sljedeći podaci.
Informacije možete pronaći na nazivnoj pločici. Model, PNC, serijski broj.

 Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije.

 Opće informacije i savjeti

 Informacije o zaštiti okoliša

Zadržava se pravo na izmjene.

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran ako nepravilno postavljanje i uporaba uređaja uzrokuje ozljede i oštećenja. Upute uvijek čuvajte s uređajem, za buduće potrebe.

1.1 Sigurnost djece i slabijih osoba



UPOZORENJE
Opasnost od gušenja, ozljede ili trajne nesposobnosti.

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom odrasle osoba odgovorne za njihovu sigurnost.
- Ne dozvolite djeci da se igraju s uređajem.
- Svu ambalažu čuvajte izvan dohvata djece.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Dostupni dijelovi su vrući.
- Ako je uređaj opremljen sigurnosnom blokadom za djecu, preporučujemo da je uključite.
- Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

1.2 Opća sigurnost

- Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Ne dodirujte grijače.
- Ne upravljajte uređajem pomoću vanjskog uređaja za podešavanja vremena ili preko odvojenog sustava za daljinsko upravljanje.
- Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Vatru nikada ne gasite vodom već isključite uređaj i tada prekrijte vatru, npr. poklopcem ili protupožarnim prekrivačem.
- Stvari ne držite na površinama za kuhanje.

- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopce ne stavljajte na površinu ploče za kuhanje jer će se zagrijati.
- Ako je staklokeramička površina napuknuta, isključite uređaj kako biste spriječili mogućnost električnog udara.

2. SIGURNOSNE UPUTE

Uređaj je prikladan za sljedeća tržišta: HR FR PT

2.1 Postavljanje



UPOZORENJE
Ovaj uređaj mora postaviti kvalificirana osoba.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Pridržavajte se uputa za postavljanje isporučenih s uređajem.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Uvijek budite pažljivi kad pomičete uređaj jer je težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice.
- Izrezane površine zabrtvite sredstvom za brtvljenje kako biste spriječili bubrenje uzrokovano vlagom.
- Donji dio uređaja zaštite od pare i vlage.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj način se sprječava pad vrućeg posuđa kad se vrata ili prozor otvore.
- Ako je uređaj postavljen iznad ladica uvjerite se da je prostor, između dna uređaja i gornje ladice, dovoljan za cirkulaciju zraka.
- Uvjerite se da je prostor za provjetravanje veličine 5 mm, između radne ploče i prednjeg ruba kuhinjskog elementa ispod nje, slobodan. Jamstvo ne pokriva oštećenja uzrokovana nedostatkom odgovarajućeg prostora za provjetravanje.
- Dno uređaja može postati vruće. Preporučamo da ispod uređaja postavite nezapaljivu pregradnu ploču kako biste spriječili pristup donjoj strani.

Električni priključak



UPOZORENJE
Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu mora izvršiti kvalificirani električar.
- Prije bilo kakvog provlačenja kabela uvjerite se da glavna stezaljka uređaja nije pod naponom.
- Provjerite je li uređaj pravilno postavljen. Labavi i nepravilni utikač i utičnica mogu uzrokovati pregrijavanje stezaljke.
- Provjerite je li ugrađena zaštita od strujnog udara.
- Ne dopustite da električni kablovi dodiruju uređaj ili vruće posuđe kada uređaj priključujete na utičnice u blizini.
- Ne dopustite da se električni kablovi zapletu.
- Koristite stezaljku za uklanjanje napetosti na kabelu.
- Koristite odgovarajući kabel napajanja.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Za zamjenu oštećenog kabela napajanja kontaktirajte ovlašteni servis ili električara.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.

Spajanje na dovod plina

- Sva spajanja na dovod plina treba izvršiti kvalificirana osoba.

- Provjerite kruži li zrak oko uređaja.
- Podaci o dovodu plina nalaze se na nazivnoj pločici.
- Ovaj uređaj nije spojen na uređaj koji izvlači proizvode izgaranja. Uređaj obavezno priključite u skladu s važećim pravilima postavljanja. Obratite pozornost na zahtjeve koji se odnose na odgovarajuće prozračivanje.

2.2 Uporaba



UPOZORENJE
Opasnost od ozljede, opeklina ili strujnog udara.

- Ovaj uređaj koristite u kućanstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Uređajem ne upravljajte pomoću vanjskog tajmera ili preko odvojenog sustava za daljinsko upravljanje.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Uređaj ne koristite s vlažnim rukama ili kad je u kontaktu s vodom.
- Pribor za jelo ili poklopce lonaca ne stavljajte na zone kuhanja. Mogu se zagrijati.
- Zonu kuhanja postavite na "isključeno" nakon svake uporabe. Ne oslanjajte se na prepoznavanje posude.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Ako je površina uređaja napukla, uređaj odmah isključite iz električne mreže. Na taj način sprječavate strujni udar.
- Korisnici s pejsmejkerom moraju biti udaljeni najmanje 30 cm od indukcijskih zona kuhanja kad uređaj radi.



UPOZORENJE
Opasnost od požara ili eksplozije.

- Masti i ulja prilikom zagrijavanja mogu stvoriti zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite dalje od masti i ulja kad kuhate s njima.
- Pare koje ispušta vrlo vruće ulje mogu uzrokovati spontano izgaranje.
- Korišteno ulje, koje sadrži ostatke hrane, može uzrokovati vatru pri nižim temperaturama nego ulje koje se koristi prvi put.
- Zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima ne stavljajte u, pored ili na uređaj.
- Vatru ne pokušavajte ugasiti vodom. Uređaj isključite i plamen pokrijte poklopcem ili protupožarnim prekrivačem.



UPOZORENJE
Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Vruće posuđe ne držite na upravljačkoj ploči.
- Nemojte dopustiti da posuđe presuši.
- Pazite da vam predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Zone kuhanja ne koristite s praznim posuđem ili bez posuđa.
- Na uređaj nemojte stavljati aluminijsku foliju.
- Posuđe od lijevanoga željeza, aluminija ili posuđe s oštećenim dnom može ogrebati staklokeramiku. Te predmete uvijek podignite kada ih morate pomaknuti na površini za kuhanje.
- Osigurajte dobru ventilaciju u prostoriji u kojoj je uređaj postavljen.
- Provjerite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Upotrebljavajte samo stabilno posuđe odgovarajućeg oblika i promjera većeg od plamenika. Postoji opasnost od pregrijavanja i pucanja staklene ploče (ako je primjenjivo).
- Pripazite da se plamenik ne ugasi kada brzo okrenete regulator iz maksimalnog u minimalni položaj.
- Posuđe mora biti centrirano na krugove i ne smije viriti izvan rubova površine za kuhanje.
- Koristite isključivo pribor isporučen s uređajem.
- Nemojte postavljati difuzor plamena na plamenik.

2.3 Čišćenje i održavanje



UPOZORENJE
Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Za čišćenje uređaja ne koristite raspršivanje vode i pare.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralna sredstva za čišćenje. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, jastučiće za ribanje, otapala ili metalne predmete.

2.4 Odlaganje



UPOZORENJE
Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Za informacije o pravilnom odlaganju uređaja kontaktirajte komunalnu službu.

- Uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Odrežite električni kabel i bacite ga.
- Poravnajte vanjske cijevi za plin.

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Izgled površine za kuhanje

1 Indukcijsko polje kuhanja 1400 W s funkcijom električne snage 2500 W
2 Brzi plamenik
3 Polu-brzi plamenik
4 Upravljačke tipke
5 Panel s kontrolama na dodir
6 Indukcijsko polje kuhanja 2300 W s funkcijom električne snage 3300 W

3.2 Regulatori

Simbol	Opis
●	nema dovoda plina / položaj isključenosti
(simbol paljenja) (veliki plamen)	položaj za paljenje / maksimalni dovod plina
(mali plamen)	minimalni dovod plina

3.3 Izgled upravljačke ploče

Za rukovanje uređajem koristite polja senzora. Zasloni, indikatori i zvukovi prikazuju koje su funkcije uključene.

	polje senzora	funkcija
1	⏻	Za uključivanje i isključivanje uređaja.
2	🔒	Za zaključavanje/otključavanje upravljačke ploče.
3	+ / —	Za povećanje ili smanjenje stupnja topline.
4	Prikaz stupnja topline	Za prikaz stupnja kuhanja.
5	Indikatori tajmera zona kuhanja	Za prikaz zone za koju ste postavili vrijeme.
6	Digitalni pokazivač tajmera	Za prikaz vremena u minutama.
7	⏱	Za odabir zone kuhanja.
8	+ / —	Za povećanje ili smanjenje vremena.
9	P	Za uključivanje funkcije električne snage.
10	STOP + GO	Za uključivanje i isključivanje funkcije STOP +GO.

3.4 Prikazi stupnjeva kuhanja

Zaslon	Opis
0	Polje kuhanja je isključeno
u	Funkcija Održavanje topline/ STOP+GO je aktivna
1 - 9	Polje kuhanja radi
A	Funkcija automatskog zagrijavanja je aktivna
F	Indukcijsko polje kuhanja ne osjeća posuđe
E	Došlo je do kvara
H	Polje kuhanja je još vruće (preostala toplina)
L	Zaključavanje/Roditeljska blokada su uključeni
P	Aktivna je funkcija električne snage
-	Automatsko isključivanje je aktivno

3.5 Prikaz preostale topline



UPOZORENJE
H Opasnost od opeklina uslijed preostale topline!

Indukcijska polja kuhanja stvaraju toplinu izravno na dnu posuđa. Staklokeramika se grije uslijed preostale topline posuđa.

4. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE
Pogledajte poglavlje "Informacije o sigurnosti".

4.1 Paljenje plamenika



UPOZORENJE
Prilikom uporabe otvorenog plamena u kuhinji budite vrlo oprezni. Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost u slučaju neodgovarajuće uporabe plamena.



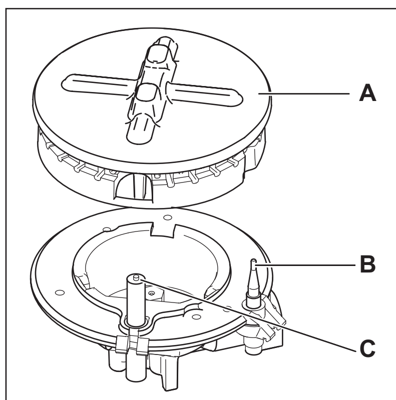
Uvijek upalite plamenik prije stavljanja posuđa.

Paljenje plamenika:

1. Okrenite regulator u smjeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu u najviši položaj ( ) i pritisnite ga.
2. Držite regulator pritisnutim otprilike 5 sekundi; to će omogućiti da se termoelement zagrije. Ako se to ne dogodi, napajanje plinom će se prekinuti.
3. Nakon što plamen počne gorjeti podesite snagu plamena.



Ako nakon nekoliko pokušaja plamenik ne gori, provjerite da li su kruna i poklopac u pravilnim položajima.



A) Poklopac i kruna plamenika
B) Termoelement
C) Svjećica za paljenje



UPOZORENJE
Nemojte držati regulator pritisnut duže od 15 sekundi.
Ako se plamenik ne upali ni nakon 15 sekundi, otpustite regulator, okrenite ga na položaj "OFF" i pričekajte barem 1 minutu prije ponovnog pokušaja paljenja.



Kada nema električne energije plamenik možete upaliti bez električnog uređaja; u tom slučaju približite plameniku plamen, gurnite odgovarajuću ručicu i okrenite je u smjeru suprotnom kazaljki na satu dok ne dostigne položaj maksimum.



Ako se plamenik slučajno ugasi, okrenite regulator na položaj "OFF" i pričekajte barem 1 minutu prije ponovnog pokušaja paljenja.



Generator iskre može se automatski aktivirati kada uključite prekidač električne energije, nakon postavljanja ili nestanka struje. To je normalno.

4.2 Gašenje plamenika

Za gašenje plamena, okrenite regulator na simbol ● .



UPOZORENJE
Uvijek smanjite plamen ili ga isključite prije skidanja posuda s plamenika.

4.3 Upravljanje indukcijskim zonama

4.4 Uključivanje i isključivanje

Dodirnite na 1 sekundu za uključivanje ili isključivanje uređaja.
Nakon uporabe, isključite element ploče za kuhanje odgovarajućom kontrolom i nemojte se više uzdati u zamjećivanje lonca.

4.5 Automatsko isključivanje

Ova funkcija automatski isključuje uređaj ako:

- Sve zone kuhanja su isključene (0).
- Niste postavili stupanj topline nakon uključivanja uređaja.
- Prolijete nešto po upravljačkoj ploči ili na ploču stavite nešto duže od 10 sekundi (lonac,

krpu, itd.). Zvučni signali se čuju neko vrijeme i uređaj se isključi. Uklonite predmet ili očistite upravljačku ploču.

- Uređaj se previše zagrije (npr. kad lonac presuši). Zona kuhanja mora se ohladiti prije ponovnog korištenja uređaja.
- Koristite neprikladno posuđe. Prikazuje se simbol [F] i nakon 2 minute zona kuhanja se automatski isključuje.
- Ne isključite zonu kuhanja i ne promijenite stupanj topline. Nakon nekog vremena uključuje se [-] i uređaj se isključuje. Pogledajte u nastavku.
- Odnos između stupnja topline i vremena funkcije automatskog isključivanja:
  - [u] , [1] - [2] — 6 sati
  - [3] - [4] — 5 sati
  - [5] — 4 sata
  - [6] - [9] — 1,5 sat

4.6 Stupnjevi kuhanja

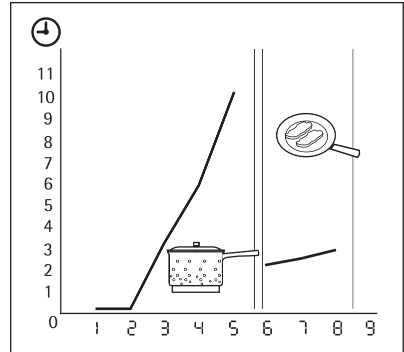
Dodirnite + kako biste pojačali stupanj kuhanja. Dodirnite — kako biste smanjili stupanj kuhanja. Na zaslonu se prikazuje stupanj kuhanja. Za isključivanje istovremeno dodirnite + i — .

4.7 Automatsko zagrijavanje

Ako aktivirate funkciju automatskog zagrijavanja možete brže dostići potreban stupanj kuhanja. Ova funkcija na neko vrijeme postavlja najviši stupanj topline (pogledajte dijagram) i zatim smanjuje na potrebni stupanj kuhanja.
Za pokretanje funkcije Automatskog zagrijavanja za zonu kuhanja:

1. Dodirnite [•P] . Na zaslonu se prikazuje simbol [P] .
2. Odmah dodirnite + . Na zaslonu se prikazuje simbol [A] .
3. Odmah nastavite dodirivati — sve dok se ne prikaže potrebni stupanj kuhanja. Nakon 3 sekunde na zaslonu se pojavljuje [A] .

Za isključivanje funkcije dodirnite + .



4.8 Uključenje i isključenje funkcije električne snage

Funkcija električne snage jednom indukcijskom polju kuhanja daje više snage ne dulje od 10 minuta. Nakon tog vremena, indukcijsko polje kuhanja se automatski vraća na [9] . Za njeno uključivanje, dodirnite [•P] i [P] se pali. Za njeno isključivanje, postavite stupanj kuhanja između [1] i [9] .

Upravljanje snagom

Upravljanje snagom dijeli snagu između dvije zone kuhanja. Funkcija električne snage povećava snagu jednog polja kuhanja u paru na maksimalnu razinu i automatski smanjuje snagu drugog polja kuhanja na nižu razinu. Prikaz "smanjenog" polja se mijenja. Prioritet se daje zadnjoj postavljenoj zoni.

4.9 Korištenje tajmera

Tajmer za odbrojavanje

Tajmerom za odbrojavanje postavljate koliko dugo će polje kuhanja raditi u jednom ciklusu kuhanja.
Nakon odabira polja kuhanja postavite tajmer za odbrojavanje.
Stupanj kuhanja možete postaviti prije ili nakon postavljanja tajmera.

- **Odabir zone kuhanja:**dodirujte ⓘ dok se ne uključi indikator željene zone kuhanja.
- **Pokretanje tajmera za odbrojavanje:** dodirnite + tajmera da postavite vrijeme (00 - 99 minuta). Kad pokazivač polja kuhanja trepće sporije, vrijeme se odbrojava.

- **Prikaz preostalog vremena:** odaberite polje kuhanja pomoću . Pokazivač polja kuhanja trepće brže. Zaslon prikazuje preostalo vrijeme zone koja će se prva isključiti.
- **Promjena tajmera za odbrojavanje:** odaberite polje kuhanja pomoću i dodirnite + ili — .
- **Zaustavljanje tajmera:** odaberite polje kuhanja pomoću . Dodirnite — . Preostalo vrijeme se odbrojava unazad do 00 . Pokazivač polja kuhanja se gasi. Možete isključiti i dodirom na + i — istovremeno.

Kada vrijeme istekne, čuje se signal i 00 trepće. Zona kuhanja se isključuje.

Nadglednik minuta

Tajmer možete koristiti kao **nadglednika minuta** kad polja kuhanja ne rade. Dodirnite . Dodirnite + or — na tajmeru kako biste postavili vrijeme. Kad vrijeme istekne, čuje se signal i 00 trepće.

- **Zaustavljanje signala:** dodirnite

4.10 Pokretanje funkcije STOP+GO

Funkcija STOP+GO postavlja sva polja kuhanja koja rade na način održavanja topline.

- **Dodirnite** STOP+GO **za pokretanje** ove funkcije. Uključuje se simbol u .
- **Dodirnite** STOP+GO **za zaustavljanje** ove funkcije. Uključuje se stupanj zagrijavanja kojeg ste prije postavili.

STOP+GO ne zaustavlja funkciju tajmera.
STOP+GO potpuno blokira upravljačku ploču, ali ne i polje senzora .

4.11 Blokiranje/deblokiranje upravljačke ploče

Upravljačku ploču možete blokirati. Na taj način možete spriječiti nehotičnu promjenu stupnja zagrijavanja.

Najprije postavite stupanj zagrijavanja.
Za pokretanje ove funkcije dodirnite . Na 4 se sekunde uključuje simbol L .
Tajmer ostaje uključen.
Za zaustavljanje ove funkcije dodirnite .
Uključuje se stupanj zagrijavanja kojeg ste prije postavili.
Kada gasite uređaj, također zaustavljate i ovu funkciju.

4.12 Sigurnosna blokada za djecu

Ova funkcija sprječava nehotičan rad ploče za kuhanje.

Pokretanje sigurnosne blokade za djecu

- Uključite ploču za kuhanje pomoću . **Nemojte postaviti stupanj kuhanja**.
- Dodirnite na 4 sekunde. Uključuje se simbol L .
- Uključite ploču za kuhanje pomoću .

Isključivanje sigurnosne blokade za djecu

- Uključite ploču za kuhanje pomoću . **Nemojte postaviti stupanj kuhanja**. Dodirnite u trajanju od 4 sekunde. Uključuje se simbol 0 .
- Uključite ploču za kuhanje pomoću .

Premošćenje sigurnosne blokade za djecu za samo jedan ciklus kuhanja

- Uključite ploču za kuhanje pomoću . Uključuje se simbol L .
- Dodirnite u trajanju od 4 sekunde. **Postavite stupanj kuhanja u roku kraćem od 10 sekundi.** Možete rukovati pločom za kuhanje.
- Kad isključite ploču za kuhanje pomoću , sigurnosna blokada za djecu ponovno radi.

5. KORISNI SAVJETI I PREPORUKE



UPOZORENJE
Pogledajte poglavlje "Informacije o sigurnosti".

5.1 Ušteda energije



Kako uštedjeti energiju

- Ako je moguće, posuđe poklopite poklopcem.
- Posuđe postavite na zonu kuhanja prije uključivanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za topljenje.
- Kad tekućin zavre, smanjite plamen da se tek održava vrenje.

Koristite isključivo posuđe promjera koji odgovara dimenzijama plamenika.

Plamenik	Promjeri posuđa
Rapid (Brzi)	180 - 220 mm
Polu-brzi	120 - 220 mm



UPOZORENJE
Ne stavljajte aluminijsku foliju na ploču kako biste održali čistoću površine tijekom kuhanja.



Lonci ne smiju dopirati do upravljačkog područja.



UPOZORENJE
Provjerite da li posuđe prelazi preko rubova površine ploče za kuhanje i da se nalazi u sredini plamenika kako bi se postigla maksimalna stabilnost i smanjila potrošnja plina.

Ne stavljajte nestabilne ili deformirane posude na prstenove za zaštitu od prolijevanja i ozljeda.

5.2 Posuđe za kuhanje na indukcijskim poljima za kuhanje



Kod indukcijskog kuhanja snažno elektromagnetsko polje proizvodi gotovo trenutnu toplinu unutar posuđa.

Materijal posuđa

- **odgovarajući:** lijevano željezo, čelik, emajlirani čelik, nehrđajući čelik, višeslojno dno (označeno kao odgovarajuće od strane proizvođača).
- **neodgovarajući:** aluminij, bakar, mjed, staklo, keramika, porculan.

Posuđe odgovara indukcijskoj ploči ako …

- ... nešto vode zakipi vrlo brzo na polju postavljenom na najvišu postavku topline
- ... dno posuđa privlači magnet.



Dno posuđa za kuhanje treba biti što je moguće deblje i ravnije.

Dimenzije posuđa: indukcijska polja za kuhanje automatski se prilagođavaju veličini dna posuđa do određene granice. Ali, minimalni promjer magnetskog dijela dna posuđa povezan je s promjerom zone kuhanja:

Zona kuhanja	Minimalni promjer posuđa
Prednje	185 mm
Stražnje	120 mm

5.3 Primjeri primjene pri kuhanju

Podaci u tablici dani su samo kao smjernice.

Stupanj kuhanja	Koristite za:	Vrijeme	Savjeti
␣ 1	Održavanje topline pripremljene hrane	prema potrebi	Pokriti
1-2	Holandski umak, rastopiti: maslac, čokoladu, želatinu	5 – 25 min	Povremeno promiješati
1-2	Zgušnjavanje: mekani omleti, pržena jaja	10 – 40 min	Kuhati poklopljeno
2-3	Lagano vrenje riže i jela na mlijeku, zagrijavanje gotovih obroka	25 – 50 min	Dodati najmanje dvostruko više tekućine nego riže, jela na mlijeku povremeno promiješati.

Stupanj kuhanja	Koristite za:	Vrijeme	Savjeti
3-4	Kuhanje povrća, ribe, mesa na pari	20 – 45 min	Dodati nekoliko žlica tekućine
4-5	Kuhanje krumpira na pari	20 – 60 min	Koristiti maks. 2,5 dcl vode za 750 g krumpira
4-5	Kuhanje većih količina namirnica, variva i juha	60 – 150 min	Do 3 l tekućine plus sastojci
6-7	Lagano prženje: sitno izrezani sastojci u umaku, teleći Cordon-bleu, kotleti, sjeckano meso omotano tijestom, kobasice, jetra; zgušnjavanje umaka; prženje jaja, palačinki, uštipaka	prema potrebi	Okrenuti kad prođe pola vremena kuhanja
7-8	Jako prženje isjeckanog mesa, odresci od butine, odresci	5 – 15 min	Okrenuti kad prođe pola vremena kuhanja
9	Kuhanje velike količine vode, kuhanje tjestenine, prženje mesa (gulaš, pečenje u loncu), prženje krumpirića u dubokom ulju		

Funkcija električne snage je pogodna za zagrijavanje velikih količina vode.

5.4 Zvukovi rada

Ako čujete

- zvuk pucketanja: posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
- zviždук: koristite jedno ili više polja kuhanja s visokim razinama električne snage, a posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
- brujanje: koristite visoke razine električne snage.
- škljocanje: dolazi do električnog preključivanja.
- pištanje, zujanje: radi ventilator.

Zvukovi su uobičajena pojava i ne označavaju nikakav kvar.

6. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE
Pogledajte poglavlje "Informacije o sigurnosti".

Očistite uređaj nakon svake uporabe.
Uvijek koristite posuđe za kuhanje s čistim dnom.



UPOZORENJE
Oštra i gruba sredstva za čišćenje oštećuju uređaj.
Za vašu sigurnost, **nemojte** čistiti ovaj uređaj parnim čistačima ili čistačima pod visokim tlakom.

- Skinite nosaše posuđa kako biste lakše očistili ploču za kuhanje.
- Emajlirane dijelove, poklopac i krunu operite u toploj vodi sa sapunicom te ih pažljivo osušite prije no što ih vratite na uređaj.
- Nakon čišćenja provjerite jeste li pravilno postavili nosače posuđa.
- Da bi plamenik ispravno radio, krakovi nosača posuđa moraju biti u središtu plamenika.
- **Prilikom postavljanja nosača budite vrlo oprezni kako biste spriječili oštećenje ploče za kuhanje.**



Ogrebotine ili tamne mrlje na staklokeramici ne utječu na rad uređaja.

Uklanjanje prljavštine:

1. – **Odmah uklonite:** rastaljenu plastiku, plastičnu foliju i hranu koja sadrži šećer.

Koristite posebnu strugalicu za staklokeramiku. Stavite strugalicu na staklokeramičku površinu pod oštrim kutom i klizite oštricom po površini.
– **Isključite uređaj i ostavite ga da se ohladi** prije čišćenja: mrlja od kamenca i vode, mrlja od masnoće, sjajnih mrlja na metalnim dijelovima. Koristite posebno sredstvo za čišćenje staklokeramike ili nehrđajućeg čelika.

2. Uređaj očistite vlažnom krpom i s malo deterdženta. Nosači posuđa **nisu** otporni na pranje u perilici posuđa; moraju se prati **ručno**. Nakon čišćenja, provjerite jesu li nosači posuđa ispravno namješteni.
3. Na kraju **prebrišite uređaj čistom krpom.**

6.1 Čišćenje generatora iskre

Ta se funkcija ostvaruje putem keramičke svjećice za paljenje i metalne elektrode. Te dijelove održavajte posebno čistima kako bi se spriječile poteškoće prilikom paljenja i provjeravajte da rupice na kruni plamenika nisu začepljene.

6.2 Periodično održavanje

Periodično pozovite najbliži ovlašteni servis radi provjere stanja plinske cijevi i regulatora tlaka - ako postoji.

7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problém	Mogući uzrok i rješenje
Ne možete uključiti uređaj ili rukovati njime.	• Dodirnuli ste istovremeno 2 ili više polja senzora. Dotaknite samo jedno polje senzora. • Na upravljačkoj ploči ima vode ili masnih mrlja. Očistite upravljačku ploču. • Ponovno uključite uređaj i unutar 10 sekundi postavite stupanj kuhanja. • Radi zaštita djece ili blokiranje tipki ili Stop+Go. Pogledajte poglavlje „Rukovanje uređajem“.
Kada je uređaj isključen oglašava se signal.	Prekrili ste jedno ili više polja senzora. Otkrijte polja senzora.
Ne uključuje se pokazivač preostale topline.	Polje kuhanja nije vruće jer je radilo samo kratko vrijeme. Ako bi polje kuhanja trebalo biti vruće, pitajte post-prodajnu službu.
Stupanj kuhanja se mijenja	Aktivna je funkcija upravljanja snagom. Vidi dio Upravljanje snagom.
Oglašava se signal i uređaj se uključuje i ponovno isključuje. Nakon 5 sekundi oglašava se još jedan signal.	Pokrili ste ⓘ . Otkrijte polje senzora.
[-] se uključuje	• Uključeno je automatsko isključivanje. Isključite i ponovno uključite uređaj. • Uključena je zaštita od pregrijavanja polja kuhanja. Isključite polje kuhanja. Ponovno uključite polje kuhanja.
[F] se uključuje	• Na polju za kuhanje nema posuđa. Stavite posuđe na polje kuhanja. • Neodgovarajuće posuđe. Koristite odgovarajuće posuđe. • Promjer dna posuđa za kuhanje premalen je za polje kuhanja. Premjestite posuđe na manje polje kuhanja.

Problém	Mogući uzrok i rješenje
E i broj se uključuju	Došlo je do pogreške na uređaju. Iskopčajte uređaj iz električne mreže na neko vrijeme. Isključite osigurač iz električne instalacije u kućanstvu. Ponovno priključite. Ako se E ponovno uključi, obratite se post-prodajnoj službi.
E4 se uključuje	Pogreška na uređaju jer je iz posuđa sve iskipjelo ili koristite neodgovarajuće posuđe. Uključena je zaštita od pregrijavanja polja kuhanja. Uključeno je automatsko isključivanje. Isključite uređaj. Uklonite vruće posuđe. Nakon otprilike 30 sekundi ponovno uključite polje kuhanja. Trebao bi nestati, indikator preostale topline može ostati uključen. Ohladite posuđe i provjerite njegovu prikladnost za indukcijsko polje kuhanja u poglavlju Posuđe.
Nema iskrenja prilikom paljenja plina.	• Nema električnog napajanja. Osigurajte da je jedinica priključena i da je uključeno električno napajanje. Provjerite osigurač električne instalacije u domaćinstvu. • Poklopac i kruna plamenika neujednačeno su postavljeni. Osigurajte da su poklopac i kruna plamenika u točnim položajima.
Plamen se ugasio odmah nakon paljenja.	Termoelement nije dovoljno zagrijan. Nakon što se upali plamen, držite tipku pritisnutu otprilike 5 sekundi.
Plamen nije jednoličan.	Kruna plamenika blokirana je ostacima hrane. Osigurajte da ubrizgivač nije začepljen i da je kruna plamenika čista od ostataka hrane.

Ako postoji pogreška, najprije pokušajte sami pronaći rješenje. Ako ne možete sami pronaći rješenje problema, obratite se dobavljaču ili najbližoj servisnoj službi.



Ako ste nepravilno rukovali uređajem ili postavljanje nije izvršio registrirani tehničar, rad servisera službe za kupce ili dobavljača neće biti besplatan, čak ni za vrijeme jamstvenog roka.

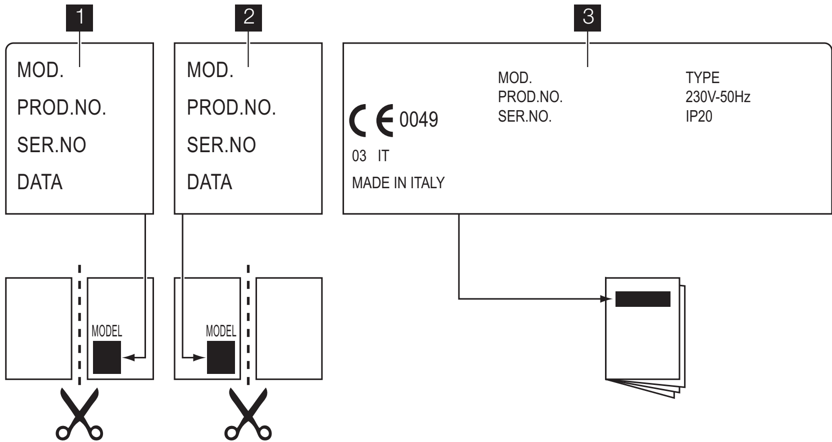
Ovi podaci su potrebni za brzu i učinkovitu pomoć. Ovi podaci dostupni su na isporučenoj nazivnoj pločici.

- Opis modela ....
- Broj proizvoda (PNC) ....
- Serijski broj (S.N.) ....

Koristite samo originalne rezervne dijelove. Na raspolaganju su u servisnom centru i trgovinama s originalnim rezervnim dijelovima.

7.1 Naljepnice u vrećici s priborom

Samoljepive naljepnice nalijepite kao što je prikazano dolje:



1 Nalijepite na jamstveni list i pošaljite ovaj dio

2 Nalijepite na jamstvenii list i zadržite ovaj dio

3 Nalijepite na knjižicu s uputama

8. POSTAVLJANJE



UPOZORENJE
Pogledajte poglavlje "Informacije o sigurnosti".



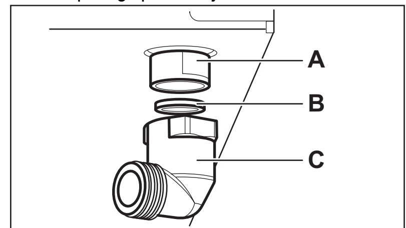
UPOZORENJE
Sljedeće upute o postavljanju, priključivanju i održavanju mora provoditi ovlašteno osoblje, u skladu sa standardima i propisima na snazi.

8.1 Priključak plina

Odaberite fiksne priključke ili koristite savitljivu cijev od nehrđajućeg čelika u skladu s važećim propisima. Ako koristite savitljive metalne cijevi, pazite da ne dođu u kontakt s pomičnim dijelovima ili da nisu prignječene. Također pripazite prilikom povezivanja ploče i pećnice.



Provjerite je li tlak dovoda plina u skladu s preporučenim vrijednostima za uređaj. Podesivi priključak pričvršćen je za rampu maticom s navojem G 1/2". Zavijte sve dijelove i ako je potrebno zategnite teflonskom trakom kako biste postigli pravi smjer.



A) Kraj osovine s maticom
B) Podloška
C) Koljeno (ako je potrebno)

Ukapljeni plin: koristite držač gumenog crijeva. Uvijek stavite brtvu. Zatim priključite dovod plina. Fleksibilno crijevo spremno je za uporabu kad:

- se ne može zagrijati više od sobne temperature ili 30 °C;
- nije dulje od 1500 mm;

– nema pregiba;
– nije nategnuto ili zavrnuto;
– ne dodiruje oštre rubove ili kutove;
– je lako pregledno za provjeru stanja.

Kontrola stanja fleksibilnog crijeva sastoji se od sljedećih provjera:

– nema pukotina, rezova, znakova izgaranja na krajevima i njegovom cijelom duljinom;
– materijal nije postao krut, već je uobičajeno elastičan;
– obujmice koje pričvršćuju crijevo nisu zahrđale;
– rok trajanja nije istekao.

Ako primijetite jednu ili više neispravnosti, ne popravljajte crijevo već ga zamijenite novim.



Kad je postavljanje završeno, provjerite da je brtvljenje svih priključaka crijeva ispravno. Koristite sapunicu, ne plamen!

8.2 Zamjena sapnica

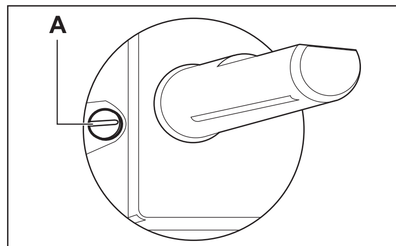
1. Skinite metalne nosače posuđa.
2. Skinite poklopce i krune s plamenika.
3. Ključem br. 7 skinite sapnice i zamijenite ih onima koje su potrebne za vrstu plina koji koristite (pogledajte tablicu u poglavlju "Tehnički podaci").
4. Ponovo sastavite dijelove obrnutim redoslijedom.
5. Nazivnu pločicu zamijenite (nalazi se pored cijevi dovoda plina) onom koja odgovara novoj vrsti dovoda plina. Pločica se nalazi u vrećici isporučenoj s uređajem.

Ako se tlak plina mijenja, ili je vrijednost drugačija od potrebne vrijednosti tlaka na dovodnu plinsku cijev priključite odgovarajući uređaj za ujednačavanje tlaka.

8.3 Podešavanje minimalne razine

Za podešavanje minimalne razine plamena plamenika:

1. Upalite plamenik.
2. Okrenite tipku u položaj najmanjeg plamena.
3. Skinite tipku.
4. Tankim odvijačem prilagodite položaj regulacijskog vijka.



A) Regulacijski vijak

- Ako prebacujete s prirodnog plina G20 20 mbar (ili prirodnog plina G20 13 mbar [1]) na tekući plin, regulacijski vijak pritegnite do kraja.
- Ako mijenjate s tekućeg plina na prirodni plin G20 20 mbar, regulacijski vijak odvijte za otprilike 1/4 okretaja.
- Ako mijenjate s prirodnog plina G20 20 mbar na prirodni plin G20 13 mbar[1], regulacijski vijak odvijte za otprilike 1/4 okretaja.
- Ako mijenjate s tekućeg plina na prirodni plin G20 13 mbar[1], regulacijski vijak odvijte za otprilike 1/2 okretaja.
- Ako mijenjate s prirodnog plina G20 13 mbar[1] na prirodni plin G20 20 mbar, regulacijski vijak pritegnite za otprilike 1/4 okretaja.



UPOZORENJE
Pripazite da se plamenik ne ugasi kada brzo okrenete regulator iz maksimalnog u minimalni položaj.

8.4 Spajanje na električnu mrežu

- Uređaj uzemljite u skladu sa sigurnosnim propisima.
- Nazivni napon i vrsta napajanja na nazivnoj pločici trebaju biti u skladu s naponom i snagom lokalne niskonaponske mreže.
- Ovaj uređaj opremljen je kabelom napajanja. Kabel treba imati odgovarajući utikač koji može izdržati opterećenje navedeno na nazivnoj pločici uređaja. Utikač se treba utaknuti u odgovarajuću utičnicu.
- Sve električne komponente mora postaviti i mijenjati tehničar servisne službe ili kvalificirano servisno osoblje.
- Uvijek koristite pravilno ugrađenu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Provjerite može li se utičnici lako pristupiti nakon postavljanja.

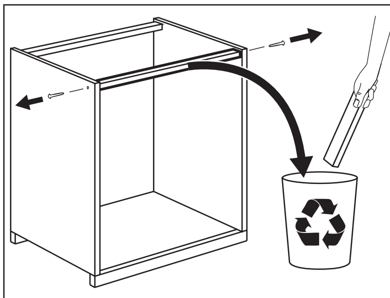
1) vrijedi samo za Rusiju

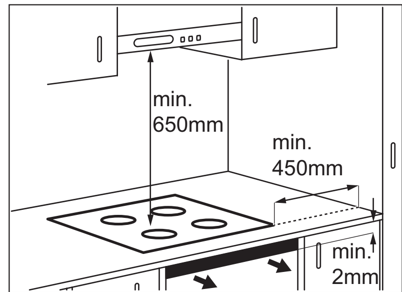
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste utikač izvukli iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Uređaj se ne smije priključivati produžnim kabelom, adapterom ili višestrukom priključnicom (opasnost od požara). Provjerite da je priključak uzemljenja u skladu sa standardom i važećim propisima.
- Kabel napajanja mora biti postavljen tako da ne dira nijedan vrući dio.
- Uređaj priključite na napajanje pomoću naprave koja omogućuje isključivanje uređaja s napajanja na svim polovima s otvorom kontakta od najmanje 3 mm, kao što su, na primjer, automatske sklopke, prekidači ili osigurači uzemljenja.
- Niti jedan dio kabela napajanja ne smije doseći temperaturu od 90 °C. Plava žica nule mora se priključiti na stezaljku označenu slovom "N". Smeđa (ili crna) žica faze (priključena na stezaljku označenu slovom "L") uvijek mora biti spojena na fazu pod naponom.

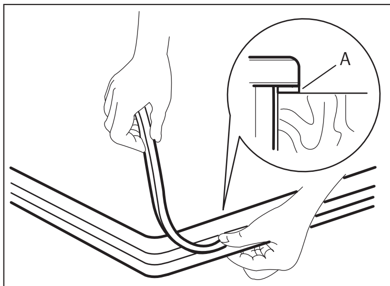
8.5 Zamjena električnog kabela

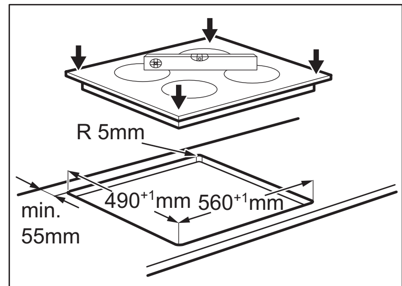
Za zamjenu kabela za priključivanje koristite samo H05V2V2-F T90 ili odgovarajuću vrstu. Provjerite je li presjek kabela u skladu s naponom i radnom temperaturom. Žuto-zelena žica uzemljenja mora biti otprilike 2 cm dulja od smeđe (ili crne) žice faze.

8.6 Sklop

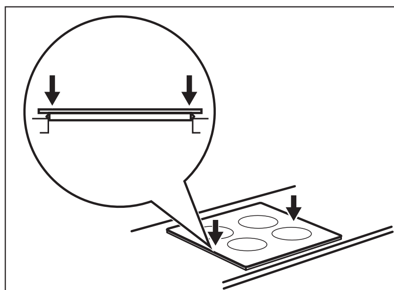


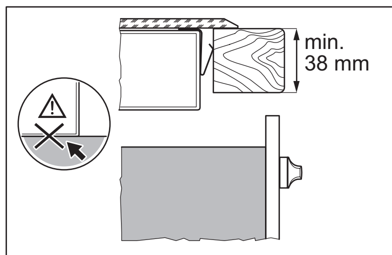


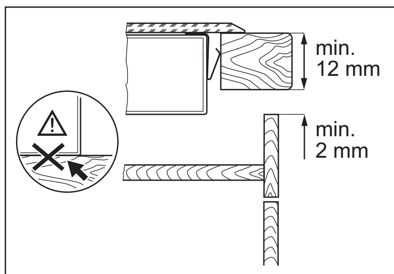




A — isporučena brtva







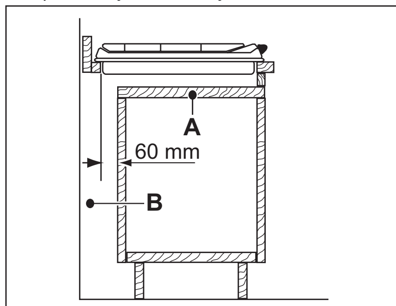


POZOR
Uređaj postavite isključivo na ravnu površine.

8.7 Mogućnosti ugradnje

Na kuhinjski element s vratima

Ploča koja se postavlja ispod ploče za kuhanje mora se lako uklanjati i omogućavati jednostavan pristup u slučaju intervencije servisa.

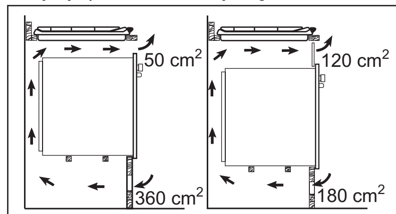


A) Ploča koja se može ukloniti

B) Mjesto za priključke

Na kuhinjski element s pećnicom

Dimenzije otvora ploče za kuhanje moraju odgovarati prikazu i kuhinjski element mora biti opremljen otvorima za provjetravanje kako bi omogućio neprekidan dovod zraka. Spajanje na električnu mrežu ploče za kuhanje i pećnice mora se postaviti odvojeno radi sigurnosnih razloga i radi omogućavanja jednostavnog uklanjanja pećnice iz kuhinjskog elementa.



9. TEHNIČKI PODACI

Dimenzije ploče za kuhanje

Širina:	590 mm
Duljina:	520 mm

Dimenzije otvora u radnoj ploči

Širina:	560 mm 0/+1
Duljina:	490 mm 0/+1

Ulazna toplina

Polu-brzi plamenik:	1,9 kW
Brzi plamenik:	2,7 kW
Stražnja zona kuhanja:	1.4 kW (2.5 kW u postavci P)
Prednja zona kuhanja:	2,3 kW (3,3 kW u postavci P)

Ukupna snaga plina:	G20 (2H) 20 mbar = 4,6 kW G30 (3B/P) 30 mbar = 334 g/h G31 (3B/P) 30 mbar = 329 g/h G20 (2H) 13 mbar = 5,0 kW za Rusiju
Ukupna električna snaga:	3,7 kW
Električno napajanje:	230 V ~ 50 Hz
Kategorija:	II2H3B/P
Dovod plina:	G20 (2H) 20 mbar
Klasa uređaja:	3

Promjeri regulacijskih ventila

Plamenik	Ø regulacijskog ventila u 1/100 mm
Polu-brzi	32
Rapid (Brzi)	42

Plinski plamenici

PLAMENIK	NORMAL-NA SNA-GA	SMA-NJENA SNAGA	NORMALNA SNAGA				
			PRIRODNI PLIN G20 (2H) 20 mbar		Ukapljeni naftni plin (LPG) (Butan/Propan) (3B/P) G30/G31 30/30 mbar		
	kW	kW	ubrizg. 1/100 mm	m³/h	ubrizg. 1/100 mm	G30 30 mbar g/h	G31 30 mbar g/h
Polu-brzi	1.9	0.45	96	0.181	71	138	136
Brzi	2.7	0.75	115	0.257	86	196	193

Sapnice samo za ruski PRIRODNI PLIN G20 - 13 mbar

PLAMENIK	NORMALNA SNAGA	SMANJENA SNAGA	NORMALNA SNAGA PRIRODNI PLIN G20 13 mbar	
	kW	kW	ubrizg. 1/100 mm	m³/h
Polu-brzi	2.0	0.45	111	0.201
Brzi	3.0	0.75	149	0.307

10. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom ♲ .

Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike.
Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje označene simbolom ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktiraje nadležnu službu.

SOMMAIRE

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.

 Avertissement/Attention : consignes de sécurité.

 Informations générales et conseils

 Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT
Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N’utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés suivants : HR FR PT

2.1 Installation



AVERTISSEMENT
L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 5 mm entre le plan de travail et l'avant de l'unité qui se trouve dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- Avant chaque raccordement, assurez-vous que la borne principale de l'appareil est hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil électrique à des prises électriques situées à proximité.
- Ne laissez pas les connexions s'emmêler.
- Utilisez une pince pour détendre le câble.
- Utilisez le câble d'alimentation approprié.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

Raccordement au gaz

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations concernant l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Veillez à respecter les exigences en matière d'aération.

2.2 Utilisation



AVERTISSEMENT
Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation. Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.



AVERTISSEMENT
Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaude peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.

- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments qui peuvent provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.
- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.



AVERTISSEMENT
Risque de dommage de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Veillez à ce que la pièce où est installé l'appareil soit bien aérée.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Utilisez uniquement des récipients stables avec une forme adaptée et un plus grand diamètre que les dimensions des brûleurs. Risque de surchauffe et de rupture de la plaque en verre (si votre appareil en est équipé) !
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- Veillez à ce que les récipients se trouvent bien au centre des cercles et qu'ils ne dépassent pas des rebords de la table de cuisson.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.

2.3 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT
Risque de dommage de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

2.4 Mise au rebut

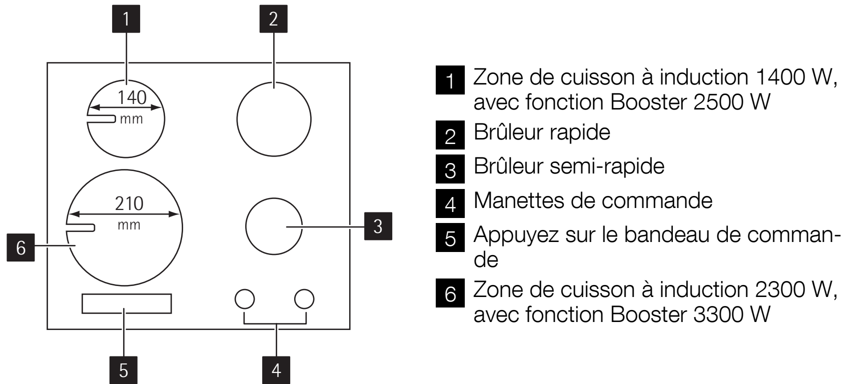


AVERTISSEMENT
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre conformément l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Aplatissez les tuyaux de gaz externes.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Description de l'appareil

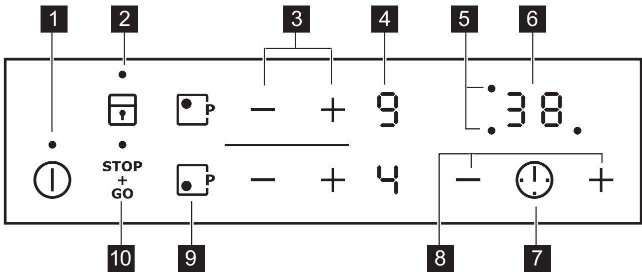


1 Zone de cuisson à induction 1400 W, avec fonction Booster 2500 W
2 Brûleur rapide
3 Brûleur semi-rapide
4 Manettes de commande
5 Appuyez sur le bandeau de commande
6 Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3300 W

3.2 Manettes de commande

Symbole	Description
●	pas d'alimentation en gaz / position arrêt
✱ 🔥	position d'allumage / alimentation en gaz maximum
🔥 (petite flamme)	alimentation en gaz minimum

3.3 Description du bandeau de commande



Appuyez sur les touches sensitives pour faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent quelles fonctions sont activées.

	touche sensitive	fonction
1	⏻	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2	🔒	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.

	touche sensitive	fonction
3	+ / —	Pour augmenter ou diminuer le niveau de cuisson
4	Affichage du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
5	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
6	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
7	⏲	Pour sélectionner une zone de cuisson.
8	+ / –	Pour augmenter ou diminuer la durée.
9	P	Pour activer la fonction « Booster »
10	STOP + GO	Pour activer ou désactiver la fonction STOP+GO.

3.4 Affichage des niveaux de cuisson

Afficheur	Description
0	La zone de cuisson est à l'arrêt.
u	La fonction Maintien au chaud/STOP+GO est active
1 - 9	La zone de cuisson fonctionne.
A	La fonction de démarrage automatique est activée.
F	La zone de cuisson à induction ne détecte pas le récipient.
E	Il y a une anomalie.
H	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
L	La sécurité enfants est activée.
P	La fonction Booster est activée.
-	L'arrêt de sécurité automatique est activé.

3.5 Indicateur de chaleur résiduelle



AVERTISSEMENT
H La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur directement sur le fond des récipients de cuisson. La table vitrocéramique est chauffée par la chaleur résiduelle des récipients.

4. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

4.1 Allumage du brûleur



AVERTISSEMENT
Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvais usage de la flamme



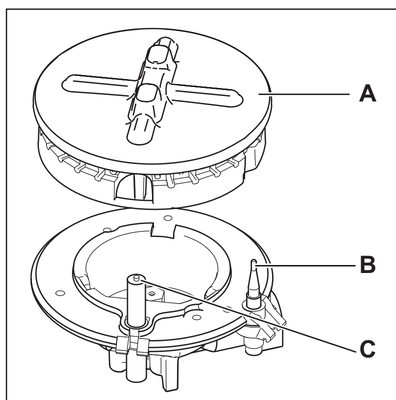
Allumez toujours le brûleur avant de poser les plats.

Pour allumer le brûleur :

1. Tournez le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position maximale ( ), puis appuyer dessus pour l'enfoncer.
2. Maintenez la commande appuyée pendant environ 5 secondes, cela permet au thermocouple de se réchauffer. Sinon, l'alimentation en gaz sera interrompue.
3. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.



Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.



A) Chapeau et couronne du brûleur
B) Thermocouple
C) Bougie d'allumage



AVERTISSEMENT
Ne maintenez pas la manette de commande appuyée plus de 15 secondes.
Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette et positionnez-la sur Arrêt. Attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.



En cas de coupure d'électricité, vous pouvez utiliser votre table de cuisson sans avoir recours au système automatique. Dans ce cas, approchez une flamme du brûleur, enfoncez la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de libération maximum du gaz.



Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.



Le générateur d'étincelles se déclenche automatiquement à la mise sous tension de l'appareil, après l'installation ou une coupure d'électricité. Ce phénomène est normal.

4.2 Pour éteindre les brûleurs

Tournez la manette jusqu'au symbole ● .



AVERTISSEMENT
Abaissez ou coupez toujours la flamme avant de retirer les récipients du brûleur.

4.3 Fonctionnement des zones à induction

4.4 Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt

Appuyez sur ⓘ pendant 1 seconde pour mettre l'appareil en fonctionnement ou à l'arrêt.
Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante.

4.5 Arrêt automatique

Cette fonction arrête l'appareil automatiquement si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées (0).
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé l'appareil.
- Vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit pendant quelques instants et l'appareil s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- L'appareil surchauffe (par ex., lorsque tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser l'appareil.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. Le symbole F s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, - s'allume et l'appareil s'éteint. Voir ci-dessous.
- La relation entre le niveau de cuisson et les durées de la fonction d'arrêt automatique :
  - u , 1 - 2 : 6 heures
  - 3 - 4 : 5 heures
  - 5 : 4 heures
  - 6 - 9 : 1 heure 30 minutes

4.6 Niveau de cuisson

Appuyez sur + pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur — pour diminuer le niveau de cuisson. L'affichage indique le niveau de cuisson. Appuyez sur + et sur — simultanément pour le désactiver.

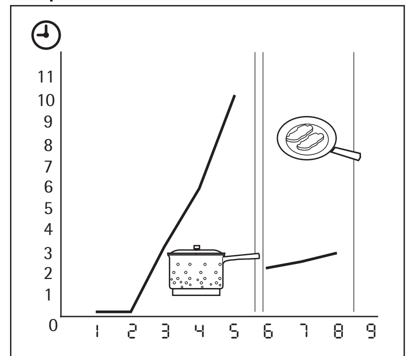
4.7 Démarrage automatique de la cuisson

La fonction de démarrage automatique de la cuisson permet d'atteindre plus rapidement le niveau de cuisson souhaité. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps (voir le schéma) puis redescend au niveau sélectionné.

Pour activer la fonction de démarrage automatique de la cuisson pour une zone de cuisson :

1. Appuyez sur P . Le symbole P apparaît sur l'affichage.
2. Appuyez immédiatement sur + . Le symbole A apparaît sur l'affichage.
3. Appuyez immédiatement sur — à plusieurs reprises jusqu'à ce que le niveau de cuisson souhaité s'affiche.
   Au bout de 3 secondes, A s'affiche.

Pour désactiver cette fonction, appuyez sur + .



4.8 Activation et désactivation de la fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction pendant 10 minutes au maximum. La zone de cuisson à induction revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson 9 . Pour l'activer, appuyez sur P et P s'allume. Pour la désactiver, réglez un niveau de cuisson entre 1 et 9 .

Gestion du niveau de puissance

Le gestionnaire de puissance répartit la puissance entre les deux zones de cuisson. La fonction Booster attribue la puissance maximale à l'une des zones de cuisson de la paire et réduit automatiquement la puissance de l'autre zone au minimum. L'écran de la zone correspondante affiche plusieurs valeurs en alternance. La

priorité est donnée à la zone qui a été réglée la dernière.

4.9 Utilisation du minuteur

Minuteur (Décompte du temps)

Utilisez le minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pendant une session.
Réglez le minuteur après la sélection de la zone de cuisson.
Le réglage du niveau de cuisson peut être défini avant ou après celui du minuteur.

- **Pour sélectionner la zone de cuisson :**appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
- **Activation du minuteur :** appuyez sur + du minuteur pour régler la durée (00 - 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le décompte a commencé.
- **Vérification du temps restant :** sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche . Le voyant de la zone de cuisson clignote plus rapidement. L'écran indique le temps restant pour la zone de cuisson qui va se mettre à l'arrêt en premier.
- **Modification du minuteur :** sélectionnez la zone de cuisson avec et appuyez sur + ou — .
- **Arrêt du minuteur :** sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche . Appuyez sur — . Le décompte du temps restant s'effectue jusqu'à 00 . Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. Pour mettre à l'arrêt, vous pouvez aussi appuyer sur + et — en même temps.

Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson s'éteint.

Minuteur

Vous pouvez utiliser la minuterie comme un **Minuteur** lorsque les zones de cuisson ne sont pas en fonctionnement. Appuyez sur . Appuyez sur la touche + ou — du minuteur pour choisir la durée.

Une fois le temps écoulé, le signal sonore retentit et 00 clignote.

- **Arrêt du signal sonore :** appuyez sur

4.10 Activation de la fonction STOP+GO

La fonction STOP+GO permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud.

- **Appuyez sur** STOP+GO **pour activer** cette fonction. Le symbole u s'allume.
- **Appuyez sur** STOP+GO **pour arrêter** cette fonction. Le niveau de cuisson précédent s'allume.

STOP+GO n'interrompt pas le minuteur.
STOP+GO verrouille l'intégralité du bandeau de commande, à l'exception de la touche sensitive. .

4.11 Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande. Un tel verrouillage permet ainsi d'éviter une modification involontaire du niveau de cuisson, par exemple.
Réglez tout d'abord le niveau de cuisson.
Pour démarrer cette fonction, appuyez sur . Le symbole L s'allume pendant 4 secondes.
Le minuteur reste allumé.
Pour mettre à l'arrêt cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.
Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, vous désactivez également cette fonction.

4.12 Dispositif de sécurité enfants

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Activation du dispositif de sécurité enfants

- Allumez la table de cuisson en appuyant sur . **Ne sélectionnez pas de niveau de cuisson**.
- Appuyez sur pendant 4 secondes. Le symbole L s'allume.

- Mettez à l'arrêt la table de cuisson avec .

Désactivation du dispositif de sécurité enfants

- Allumez la table de cuisson en appuyant sur . **Ne sélectionnez pas de niveau de cuisson**. Appuyez sur pendant 4 secondes. Le symbole s'allume.
- Mettez à l'arrêt la table de cuisson avec .

Désactivation de la sécurité enfants le temps d'une cuisson

- Allumez la table de cuisson en appuyant sur . Le symbole s'allume.
- Appuyez sur pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson.
- Lorsque vous éteignez la table de cuisson en appuyant sur , le dispositif de sécurité enfants est de nouveau activé.

5. CONSEILS UTILES



AVERTISSEMENT
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

5.1 Économies d'énergie



Comment réaliser des économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez le feu pour laisser légèrement frémir le liquide.

Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux dimensions des brûleurs.

Brûleur	Diamètres des récipients
Rapide	180 - 220 mm
Semi-rapide	120 - 220 mm



AVERTISSEMENT
Ne mettez pas la feuille aluminium sur la partie supérieure de l'appareil de cuisson, pour que la surface reste propre pendant la cuisson.



Les récipients ne doivent pas entrer en contact avec les commandes.



AVERTISSEMENT
Assurez-vous que les casseroles ne dépassent pas des bords de la table de cuisson, et qu'elles sont bien centrées sur les zones de cuisson, pour une stabilité optimale et une économie de la consommation en gaz.

Ne placez pas de récipients instables ou déformés sur les zones de cuisson afin d'éviter les débordements et les blessures.

5.2 Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction

Les zones de cuisson à induction génèrent un champ électromagnétique qui génère à son tour une chaleur presque instantanée à l'intérieur des récipients de cuisson.

Matériau de l'ustensile

- **adapté :** un fond en fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable ou avec plusieurs couches de métaux différents (conseillé par les fabricants).
- **non adapté :** aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les ustensiles de cuisine conviennent pour l'induction si

- ... une petite quantité d'eau entre rapidement en ébullition sur la zone réglée à la puissance maximum
- ... un aimant adhère au fond du récipient de cuisson.



Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.

Dimensions du récipient : les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite. Cependant, le diamètre minimal de la zone magnétique au fond du récipient est relatif au diamètre de la taille de la zone de cuisson :

Zone de cuisson	Ø minimal du récipient
Avant	185 mm
Arrière	120 mm

5.3 Exemples de cuisson

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont indicatives.

Niveau de cuisson	adapté à :	Durée	Conseils
⊔ 1	Conserver les aliments cuits au chaud	Selon besoin	Couvrir
1-2	de la sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
1-2	Solidifier : omelettes, œufs au plat	10-40 min	Couvrir pendant la cuisson
2-3	riz et plats à base de riz. Cuisson de petites quantités de pomme de terre ou de légumes à la vapeur. Réchauffage des plats cuisinés	25-50 min	Ajouter au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson
3-4	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson à l'étuvée, la viande	20-45 min	Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide
4-5	Faire bouillir des pommes de terre	20-60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre
4-5	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients

Niveau de cuisson	adapté à :	Durée	Conseils
6-7	Cuisson à feu doux : des escalopes, des cordons bleus de veau, des côtelettes, des rissolettes, des saucisses, du foie, des œufs, des crêpes, des beignets	Selon besoin	Retourner à mi-cuisson
7-8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks	5-15 min	Retourner à mi-cuisson
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulash, bœuf en daube), cuisson des frites		

La fonction Booster convient pour faire chauffer de grands volumes d'eau.

5.4 Bruits de fonctionnement

Si vous entendez

- un craquement : l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec la fonction Booster et l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bourdonnement : vous utilisez la fonction Booster.
- un cliquètement : en cas de commutations électriques.
- un sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits ne sont pas signe de dysfonctionnement de l'appareil et n'ont aucune incidence sur son bon fonctionnement.

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.



AVERTISSEMENT
Les objets pointus/tranchants et les produits de nettoyage abrasifs peuvent endommager l'appareil.
Par mesure de sécurité, il est **interdit** de nettoyer l'appareil avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression.

- Vous pouvez retirer les supports de casserole pour nettoyer facilement la table de cuisson.
- Nettoyez les éléments en émail, le chapeau et la couronne avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.
- Après avoir lavé les supports de casseroles, veillez à les remettre correctement en place.
- Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, assurez-vous que les bras des supports de casseroles sont au milieu du brûleur.
- **Replacez les supports de casserole avec soin afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.**



Les rayures et taches sombres sur la surface vitrocéramique n'affectent pas le fonctionnement de l'appareil.

Pour enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Utilisez un grattoir spécial vitrocéramique. Mettez le grattoir sur la surface vitrocéramique à un angle aigu et faites glisser la lame sur la surface.
   – **Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir** avant de nettoyer : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse et décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent. Les supports de casseroles **ne sont pas** adaptés au lavage dans un lave-vaisselle. Ils doivent être lavés **à la main**. Après les avoir lavés, veillez à les remettre correctement en position.
3. Pour finir, **frottez l'appareil avec un chiffon propre.**

6.1 Nettoyage du générateur d'étincelles

Cette fonction emploie une bougie d'allumage en céramique et d'une électrode métallique. Maintenez ces éléments propres pour prévenir un allumage difficile et vérifier que les trous de la couronne du brûleur ne sont pas obstrués.

6.2 Entretien périodique

Demandez régulièrement à votre service après-vente local de vérifier l'état du tuyau d'arrivée de gaz et du régulateur de pression, si l'appareil en est équipé.

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause possible et solution
Vous ne réussissez pas à mettre l'appareil en fonctionnement ou à l'utiliser.	• Vous avez appuyé sur 2 touches sensitives ou plus en même temps. N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois. • Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande. • Remettez l'appareil en fonctionnement et réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. • La Sécurité enfants ou la fonction Stop+Go est activée. Reportez-vous au chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est à l'arrêt.	Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensitives. Enlevez ce qui recouvre les touches sensitives.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude car elle n'a été activée que pendant un court laps de temps. Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre Service après-vente.
Le niveau de cuisson varie	Le dispositif de gestion de la puissance est activé. Reportez-vous au chapitre « Gestion de puissance ».

Problème	Cause possible et solution
Un signal sonore retentit et l'appareil se met en fonctionnement puis se met à l'arrêt. Au bout de 5 secondes, un signal sonore retentit à nouveau.	Vous avez recouvert ⏽ . Enlevez ce qui recouvre la touche sensitive.
- s'allume	• L'arrêt automatique est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt puis remettez-le en fonctionnement. • La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée. Mettez la zone de cuisson à l'arrêt. Remettez la zone de cuisson en fonctionnement.
F s'allume	• Aucun récipient de cuisson sur la zone de cuisson. Placez un récipient de cuisson sur la zone de cuisson. • Récipient de cuisson inadapté. Utilisez un récipient de cuisson adapté. • Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson. Déplacez le récipient de cuisson sur une zone de cuisson plus petite.
E et un chiffre s'affichent	L'appareil présente une anomalie. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Reconnectez-le. Si E s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.
E4 s'allume	L'appareil signale une erreur car un récipient de cuisson brûle ou vous n'utilisez pas un récipient de cuisson adapté. La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée. L'arrêt automatique est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt. Retirez le récipient de cuisson chaud. Après environ 30 secondes, remettez en fonctionnement la zone de cuisson. doit disparaître, le voyant de chaleur résiduelle peut rester. Laissez le récipient de cuisson refroidir et vérifiez le chapitre « Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction ».
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage.	• Il n'y a pas d'alimentation électrique. Vérifiez si l'appareil est bien branché et en fonctionnement. Vérifiez le fusible de votre tableau électrique. • Le couvercle et la couronne du brûleur sont mal positionnés. Assurez-vous que le couvercle et la couronne du brûleur sont bien positionnés.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé. Après avoir allumé la flamme, continuez à appuyer sur la manette pendant environ 5 secondes.

Problème	Cause possible et solution
Les flammes sont irrégu-lières.	La couronne du brûleur est encrassée par des rési-dus d'aliments. Vérifiez si l'injecteur n'est pas bouché et s'il n'y pas de particules alimentaires dans la cou-ronne.

Certaines anomalies de fonctionnement peuvent dépendre d'opérations d'entre-tien non correctes ou d'oubli et peuvent être résolues à l'aide des indications four-nies dans le tableau, sans faire appel à un service après-vente. Si l'anomalie persis-te, contactez votre magasin vendeur ou votre service après-vente.

Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installa-tion de l'appareil n'a pas été réali-sée par un professionnel qualifié, le déplacement du technicien du service après vente ou du reven-deur peut être facturé même en cours de garantie.

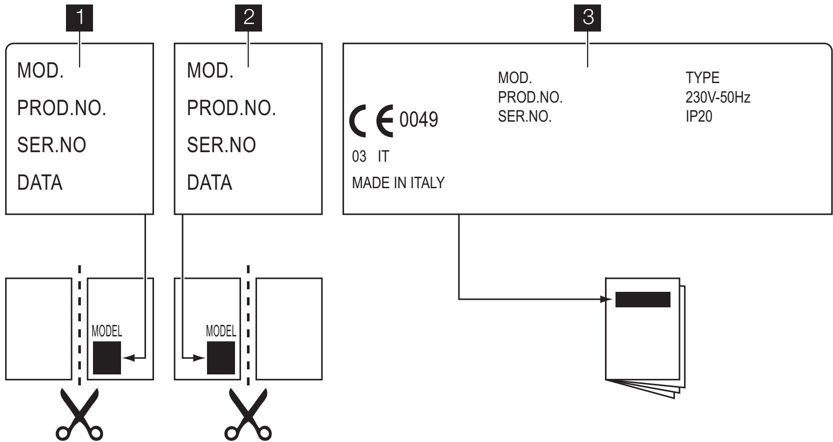
Ces informations sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapi-de et adaptée. Ces données figurent sur la plaque signalétique fournie.

- Description du modèle ....
- Référence produit (PNC) ....
- Numéro de série (S.N.) ....

Utilisez exclusivement des pièces d'origi-ne certifiées constructeur. Elles sont dis-ponibles auprès de votre service après-vente.

7.1 Étiquettes fournies avec le sac d'accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme in-diqué ci-dessous :



1 Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie

2 Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie

3 Collez-la sur la notice d'utilisation

8. INSTALLATION



AVERTISSEMENT
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».



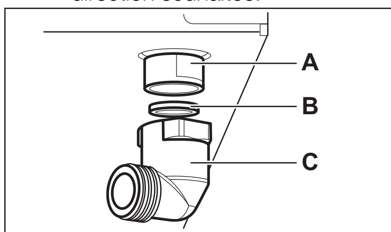
AVERTISSEMENT
Les instructions suivantes concernant l'installation, le raccordement et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié selon les normes et règlements en vigueur.

8.1 Raccordement au gaz

Effectuez un raccordement fixe (« rigide ») ou utilisez un tuyau flexible en acier inoxydable selon les normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, ils ne doivent pas entrer en contact avec des parties mobiles ni être comprimés. Soyez également vigilant lorsque la table est installée avec un four.



Assurez-vous que la pression de l'alimentation en gaz de l'appareil correspond aux valeurs recommandées. Le raccordement réglable est relié à la rampe complète par un écrou fileté G 1/2 pouce. Vissez l'ensemble et serrez avec du ruban de téflon si nécessaire, pour orienter le raccord dans la direction souhaitée.



A) Extrémité du tuyau avec écrou
B) Rondelle
C) Raccord coudé (si nécessaire)

Raccordement rigide :

Effectuez le raccordement en utilisant des tuyaux métalliques rigides (en cuivre avec embout mécanique).

Raccordement « flexible » avec embout mécanique :

- **Gaz naturel** : le raccordement s'effectue avec un tuyau flexible à embout mécanique qui se visse directement sur le coude terminant la rampe de l'appareil.
- **Butane / Propane** : Un tube souple, équipé de ses colliers, peut être utilisé s'il est visitable sur toute sa longueur et si l'appareil ne fonctionne qu'au butane. Si l'appareil fonctionne au propane, il faut utiliser un tuyau flexible à embout métallique approprié.

Raccordement de tuyaux flexibles non métalliques :

S'il est visitable sur toute sa longueur, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Fixez fermement le tuyau flexible à l'aide de colliers.
Gaz liquide : utilisez le détendeur en caoutchouc. Intercalez toujours le joint. Continuez alors le raccordement au gaz.
Le tuyau flexible s'applique lorsque :

- il ne doit pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
- il n'est pas plus long que 1,50 m ;
- il ne montre aucun étranglement ;
- il n'est soumis à aucune traction et aucune torsion ;
- il n'entre pas en contact avec la découpe ou les coins tranchants ;
- il est visitable sur toute sa longueur afin de vérifier son état.

Vérifiez les points suivants pour contrôler le bon état du tuyau flexible :

- il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
- le matériau n'est pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
- les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
- la date d'expiration n'est pas passée.

Si vous constatez au moins un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.



Quand l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche en utilisant une solution savonneuse, **et non une flamme** !

8.2 Remplacement des injecteurs

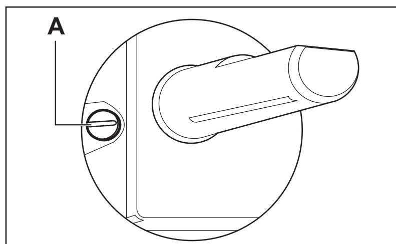
1. Démontez les supports des casseroles.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes du brûleur.
3. À l'aide d'une clé de 7, démontez les injecteurs et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau dans le chapitre « Caractéristiques techniques »).
4. Assemblez les pièces et suivez la même procédure dans l'ordre inverse.
5. Remplacez la plaque signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle correspondant au nouveau type d'alimentation en gaz. Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'alimentation en gaz peut être modifiée ou est différente de la pression nécessaire, vous devez monter un système de réglage de la pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

8.3 Réglage du niveau minimal

Pour régler le niveau minimal des brûleurs :

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette en position minimale.
3. Retirez la manette.
4. À l'aide d'un tournevis fin, ajustez la position de la vis de réglage.



A) Vis de réglage

– Si vous passez du gaz naturel G20/G25 20/25 mbar au gaz liquéfié, serrez entièrement la vis de réglage.
– Si vous passez du gaz liquéfié au gaz naturel G20/G25 20/25 mbar dévissez la vis de réglage d'environ 1/4 de tour.



AVERTISSEMENT
Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.

8.4 Branchement électrique

- L'appareil doit être relié à la terre en respectant bien les précautions de sécurité.
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Cet appareil est alimenté à l'aide d'un câble principal. Une fiche appropriée doit être adaptée au cordon d'alimentation (reportez-vous à la charge électrique spécifiée sur la plaque signalétique). La fiche doit être insérée dans une prise murale appropriée.
- Pour toute intervention sur votre appareil, faites appel au service après-vente de votre magasin vendeur.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- Assurez-vous que la prise principale est accessible après installation.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la prise de courant.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un raccordement multiple ou d'une prise multiple (risque d'incendie). Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.
- Le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec une surface chaude.
- Raccordez l'appareil au secteur à l'aide d'un système permettant le débranchement de l'appareil à tous les pôles,

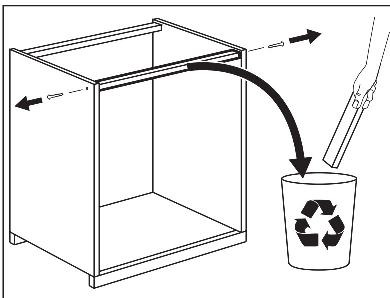
avec une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm., par exemple, un disjoncteur automatique de protection, des déclencheurs de perte à la terre ou un fusible.

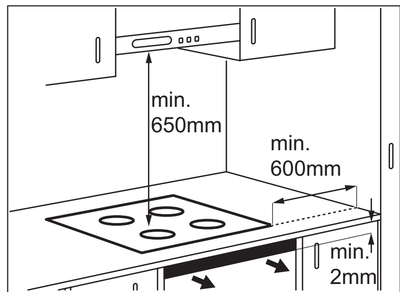
- Aucune partie du cordon d'alimentation ne doit afficher une température supérieure à 90 °C. Le câble neutre bleu doit être raccordé à la borne « N » de la plaque à bornes. Le câble de phase marron (ou noir) (partant de la borne « L » de la plaque à bornes doit toujours être relié à la phase sous tension.

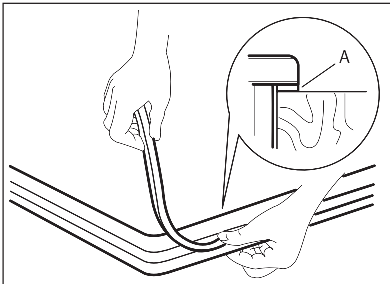
8.5 Remplacement du câble d'alimentation

Ne remplacez le câble de raccordement qu'avec un câble de type H05V2V2-F T90 ou équivalent. Assurez-vous que la section du câble convient à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune/vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).

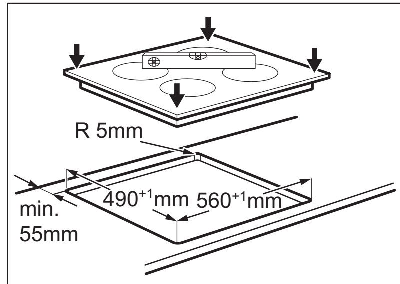
8.6 Montage

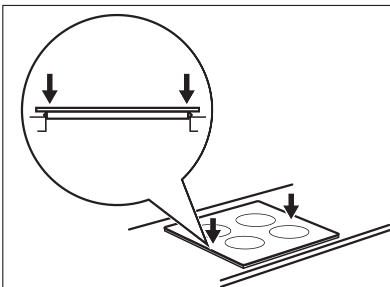


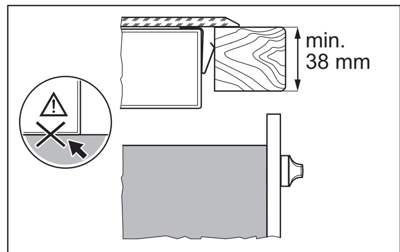


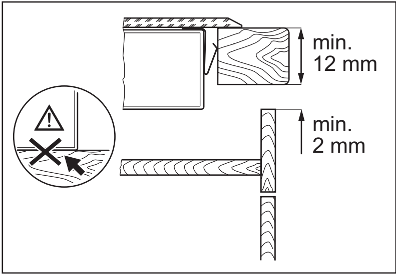


A — joint fourni









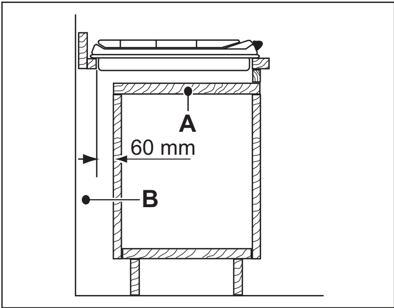


ATTENTION
Installez l'appareil uniquement sur un plan de travail dont la surface est plane.

8.7 Possibilités d'insertion

Élément de cuisine avec porte

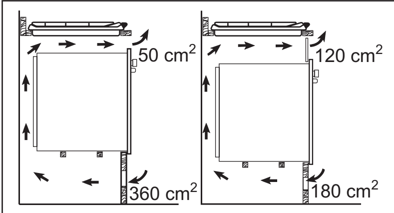
Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facilement amovible et facile d'accès au cas où une intervention technique serait nécessaire.



A) Panneau amovible
B) Espace pour les branchements

Élément de cuisine avec four

Les dimensions de la niche d'encastrement doivent être conformes aux indications et l'élément de cuisine doit être équipé d'aérations pour assurer un apport d'air continu. Les branchements électriques de la table de cuisson et du four doivent être installés séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre un retrait facile du four de l'ensemble.



9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions de la table de cuisson

Largeur :	590 mm
Longueur :	520 mm

Dimensions de la niche d'encastrement de la table de cuisson

Largeur :	560 mm 0/+1
Longueur :	490 mm 0/+1

Puissance

Brûleur semi-rapide :	1,9 kW
Brûleur rapide :	2,7 kW
Zone de cuisson arrière :	1,4 kW (2,5 kW en niveau P)
Zone de cuisson avant :	2,3 kW (3,3 kW en niveau P)
Puissance totale du gaz :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 4,6 kW G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar = 334 g/h
Puissance électrique totale :	3,7 kW
Alimentation électrique :	230 V ~ 50 Hz
Catégorie :	II2E+3+
Alimentation en gaz :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Classe de l'appareil :	3

Diamètres de by-pass

Brûleur	Ø by-pass en 1/100 mm
Semi-rapide	32
Rapide	42

Brûleurs à gaz

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE	PUISSANCE RÉDUITE	PUISSANCE NORMALE					
			GAZ NATUREL G20/G25 (2E+) 20/25 mbar			LPG (Butane/Propane) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar		
	kW	kW	inj. 1/100 mm	G20 20 mbar m³/h	G25 25 mbar m³/h	inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar g/h	G31 37 mbar g/h
Semi-rapide	1.9	0.45	96	0.181	0.210	71	138	136
Rapide	2.7	0.75	115	0.257	0.299	86	196	193

10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♲ . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

ÍNDICE

ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz consigo décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de quem sabe que terá sempre óptimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso website para:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre serviços:
www.electrolux.com



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:
www.electrolux.com/productregistration



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:
www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais.
Quando contactar a Assistência, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis.
A informação encontra-se na placa de características. Modelo, PNC, Número de Série.

 Aviso / Cuidado - Informações de segurança.

 Informações gerais e conselhos úteis

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis



ADVERTÊNCIA

Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- O aparelho fica quente durante a utilização. Não toque nos aquecimentos.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Deixar alimentos com gorduras ou óleos na placa, sem vigilância, pode ser perigoso e provocar um incêndio.

- Nunca tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa de tacho ou manta de incêndio.
- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Não use uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.
- Se a superfície da vitrocerâmica apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

2. ⚠ INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este aparelho é adequado para os seguintes mercados: HR FR PT

2.1 Instalação



ADVERTÊNCIA
A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova todos os elementos da embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra vapor e humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 5 mm entre a bancada e a parte dianteira da unidade se mantém livre. A garantia não abrange danos causados pela falta de espaço de ventilação adequado.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. Recomendamos a instalação de um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.

Ligação eléctrica



ADVERTÊNCIA
Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas têm de ser efectuadas por um electricista qualificado.
- Antes de fazer qualquer ligação eléctrica, é necessário garantir que o terminal

principal do aparelho não está sob tensão.

- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Fichas de alimentação eléctrica e tomadas soltas ou inadequadas poderão provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Não permita que as ligações eléctricas entrem em contacto com o aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não permita que as ligações eléctricas fiquem enredadas.
- Utilize uma braçadeira para libertar a tensão do cabo.
- Utilize um cabo de alimentação adequado.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.

Ligação do gás

- Todas as ligações de gás devem ser efectuadas por uma pessoa qualificada.
- Certifique-se de que existe circulação de ar em torno do aparelho.
- A informação relativa ao fornecimento de gás encontra-se na placa de características.
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Certifique-se de que o aparelho é ligado em conformidade com os regulamentos de instalação em vigor. Tenha em atenção os requisitos para uma ventilação adequada.

2.2 Utilização



ADVERTÊNCIA
Risco de ferimentos, queimaduras ou choque eléctrico.

- Utilize este aparelho em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado para activar/desactivar o aparelho.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas, nem se ele tiver estado em contacto com água.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização. Não confie apenas no detector de tachos.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho estiver rachada, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choque eléctrico.
- Os utilizadores que sejam portadores de um pacemaker devem manter uma distância mínima de 30 cm em relação às zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.



ADVERTÊNCIA
Risco de incêndio ou explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos aquecidos afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo usado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis ou objectos molhados com produtos infla-

máveis no interior, ao lado ou em cima do aparelho.
- Não tente extinguir o fogo com água. Desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.



ADVERTÊNCIA
Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido e de alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar na mesa de trabalho.
- Providencie boa ventilação na cozinha onde o aparelho fica instalado.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam bloqueadas.
- Utilize apenas tachos e panelas estáveis, com forma correcta e diâmetro superior às dimensões dos queimadores. Existe o risco de sobreaquecimento e ruptura da placa de vidro (se aplicável).
- Certifique-se de que a chama não se apaga quando roda rapidamente o botão da posição do máximo para a posição do mínimo.
- Certifique-se de que os tachos ficam centrados nos anéis e que não ficam salientes sobre a mesa de trabalho.
- Utilize apenas os acessórios fornecidos com o aparelho.
- Não instale um difusor de chama sobre um queimador.

2.3 Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA
Risco de danos no aparelho.

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

2.4 Eliminação

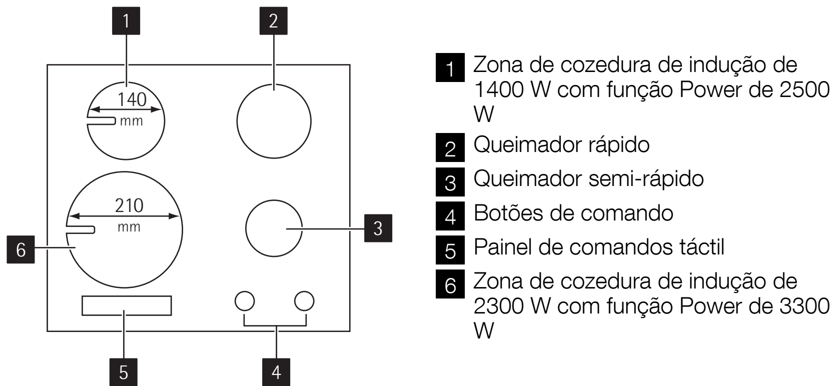


ADVERTÊNCIA
Risco de ferimentos e asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para mais informações sobre a forma como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.
- Achate os tubos de gás externos.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Disposição da mesa de trabalho

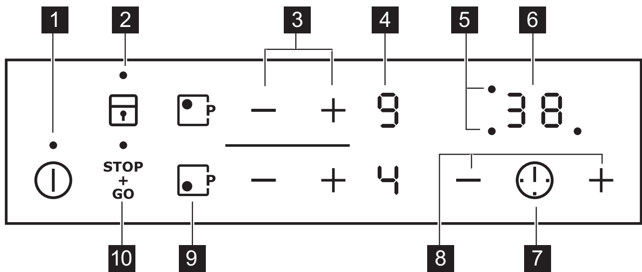


1 Zona de cozedura de indução de 1400 W com função Power de 2500 W
2 Queimador rápido
3 Queimador semi-rápido
4 Botões de comando
5 Painel de comandos táctil
6 Zona de cozedura de indução de 2300 W com função Power de 3300 W

3.2 Botões de comando

Símbolo	Descrição
	sem fornecimento de gás / posição desligado
	posição de ignição / fornecimento máximo de gás
	fornecimento mínimo de gás

3.3 Disposição do painel de comandos



Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam quais são as funções que estão em funcionamento.

	campo do sensor	função
1		Para activar e desactivar o aparelho.
2		Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.

	campo do sensor	função
3	+ / —	Para aumentar ou diminuir o grau de cozedura.
4	Display do grau de cozedura	Para indicar o grau de cozedura.
5	Indicadores do temporizador das zonas de cozedura	Mostra a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
6	Display do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.
7	⏻	Para seleccionar uma zona de cozedura.
8	+ / –	Para aumentar ou diminuir o tempo.
9	P	Para activar a função Power.
10	STOP + GO	Para activar e desactivar a função STOP +GO.

3.4 Visores do grau de cozedura

Visor	Descrição
0	A zona de cozedura está desactivada
u	Manter quente/a função STOP+GO está activa
1 - 9	A zona de cozedura está em funcionamento
A	A função de aquecimento automático está activa
F	A zona de cozedura de indução não detecta os tachos
E	Existe uma avaria
H	Ainda existe uma zona de cozedura quente (calor residual)
L	O dispositivo de bloqueio/segurança para crianças está activo
P	A função Power está activa
-	A desconexão automática está activa

3.5 Indicador de calor residual



ADVERTÊNCIA
H Perigo de queimaduras devido ao calor residual!

Os focos de indução criam o calor directamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor residual dos tachos.

4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



ADVERTÊNCIA
Consulte o capítulo "Informações de segurança".

4.1 Ignição do queimador



ADVERTÊNCIA
Seja extremamente cuidadoso aquando da utilização de chama aberta no ambiente da cozinha. O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de utilização incorrecta da chama.



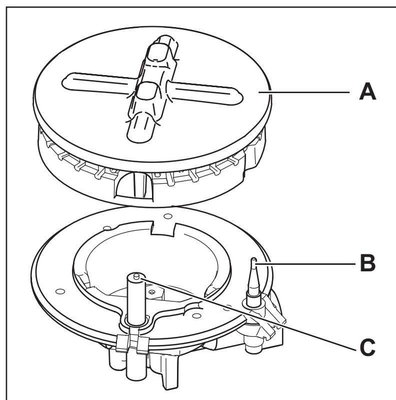
Acenda o queimador sempre antes de colocar o tacho.

Para acender o queimador:

1. Rode o botão de comando para a esquerda para a posição do nível máximo ( ) e pressione-o.
2. Mantenha o botão de controlo pressionado durante aproximadamente 5 segundos; tal irá permitir o aquecimento do termopar. Caso contrário, o fornecimento de gás será interrompido.
3. Regule a chama após a regularização da mesma.



Se, após algumas tentativas, o queimador não acender, verifique se a coroa e a respectiva tampa estão nas posições correctas.



A) Tampa e coroa do queimador
B) Termóstato
C) Ignição



ADVERTÊNCIA
Não mantenha o botão de comando pressionado por mais de 15 segundos.
Se o queimador não acender após 15 segundos, solte o botão de comando, rode-o para a posição de desligado e aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar acender novamente o queimador.



Na ausência de electricidade, é possível acender o queimador sem o dispositivo eléctrico. Neste caso, aproxime uma chama do queimador, pressione o respectivo botão e rode-o para a esquerda para a posição de libertação máxima de gás.



Se o queimador se apagar acidentalmente, rode o botão de comando para a posição de desligado e aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar acender o queimador novamente.



A ignição pode iniciar-se automaticamente ao ligar a rede eléctrica, após a instalação ou após um corte de energia. Isto é normal.

4.2 Desligar o queimador

Para apagar a chama, rode o botão para o símbolo ● .



ADVERTÊNCIA
Reduza sempre a chama ou apague-a antes de remover o tacho do queimador.

4.3 Utilizar as zonas de indução

4.4 Ligar e desligar

Toque em durante 1 segundo para activar ou desactivar o aparelho.
Após a utilização, desligue a placa no respectivo comando e não confie apenas no detector de tacho.

4.5 Desactivação Automática

A função desactiva o aparelho automaticamente se:

- Todas as zonas de cozedura estiverem desactivadas (0).
- Não definir o grau de cozedura após activar o aparelho.
- Derramar ou colocar alguma coisa sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (por exemplo, um tacho, um pano, etc.). É emitido um sinal sonoro durante algum tempo e o aparelho desactiva-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- O aparelho ficou demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Antes de utilizar novamente o aparelho, a zona de cozedura tem de estar fria.
- Utiliza tachos incorrectos. O símbolo F acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desactivada após 2 minutos.
- Não desactivar uma zona de cozedura nem alterar o grau de cozedura. Após algum tempo, a indicação - acende-se e o aparelho desliga-se. Veja em baixo.
- A relação entre o grau de cozedura e os tempos da função Desactivação Automática:
  - u , 1 - 2 — 6 horas
  - 3 - 4 — 5 horas
  - 5 — 4 horas
  - 6 - 9 — 1,5 horas

4.6 Grau de cozedura

Toque em + para aumentar o grau de cozedura. Toque em — para diminuir o grau de cozedura. O visor mostra o grau de cozedura. Toque em + e — simultaneamente para desligar.

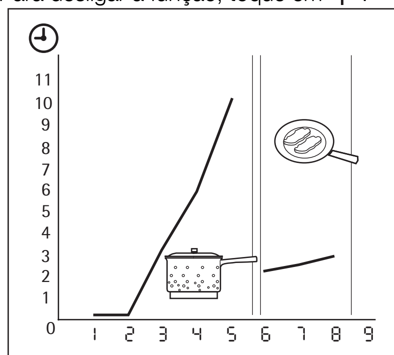
4.7 Aquecimento Automático

Pode obter o grau de cozedura necessário num período de tempo mais curto se activar a função de Aquecimento Automático. Esta função define o grau de cozedura mais elevado durante algum tempo (consulte o diagrama) e, em seguida, diminui para o grau de cozedura necessário.

Para activar a função de Aquecimento Automático para uma zona de cozedura:

1. Toque em P . O símbolo P acende-se no visor.
2. Toque imediatamente em + . O símbolo A acende-se no visor.
3. Toque imediatamente em — repetidamente até que surja o grau de cozedura necessário. Após 3 segundos, A acende-se no display.

Para desligar a função, toque em + .



4.8 Ligar e desligar a função Power

A função Power disponibiliza mais potência para uma zona de cozedura de indução durante o máximo de 10 minutos. Após esse período, a zona de cozedura de indução volta automaticamente para 9 . Para a iniciar, toque em P e P acende-se. Para a desligar, defina um grau de cozedura entre 1 e 9 .

Gestão de energia

A gestão de energia divide a potência entre duas zonas de cozedura. A função Power aumenta a potência para o nível máximo numa zona de cozedura do par e diminui automaticamente a outra zona de cozedura para um nível de potência inferior. O display da zona de cozedura reduzida alterna. A prioridade é dada à última zona seleccionada.

4.9 Utilizar o temporizador

Temporizador da Contagem Decrescente

Utilize o Temporizador da Contagem Decrescente para definir o tempo de funcionamento de uma zona de cozedura para uma sessão de cozedura.
Regule o Temporizador da Contagem Decrescente após seleccionar a zona de cozedura.
Pode definir o grau de cozedura antes ou depois de regular o temporizador.

- **Selecção da zona de cozedura:**toque em várias vezes até que o indicador da zona de cozedura necessária se acenda.
- **Iniciar o Temporizador da Contagem Decrescente:** toque em + do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de cozedura piscar lentamente, inicia-se a contagem decrescente do tempo.
- **Verificar o tempo restante:** seleccione a zona de cozedura com . O indicador da zona de cozedura pisca rapidamente. O display mostra o tempo de funcionamento restante para a zona que parará primeiro.
- **Alterar o Temporizador da Contagem Decrescente:** seleccione a zona de cozedura com e toque em + ou — .
- **Parar o temporizador:** seleccione a zona de cozedura com . Toque em — . O tempo restante entra em contagem decrescente até 00 . O indicador da zona de cozedura apaga-se. Para desligar, também pode tocar em + e — em simultâneo.

Quando o tempo terminar, é emitido um som e 00 fica intermitente. A zona de cozedura desliga-se.

Cronómetro

Pode utilizar o temporizador como **Cronómetro** quando as zonas de cozedura estiverem desligadas. Toque em . Toque em + ou — do temporizador para seleccionar o tempo. Quando o tempo terminar, é emitido um som e 00 fica intermitente.

- **Desligar o som:** toque em

4.10 Activar a função STOP +GO

A função STOP+GO coloca todos as zonas de cozedura activas na função Manter Quente.

- **Toque em STOP+GO para activar** esta função. O símbolo acende-se.
- **Toque em STOP+GO para desactivar** esta função. O grau de cozedura anteriormente definido acende-se.

STOP+GO não desactiva a função de temporizador.
A função STOP+GO bloqueia por completo o painel de comandos mas não o campo do sensor .

4.11 Bloquear/desbloquear o painel de comando

É possível bloquear o painel de comandos. Tal impede uma alteração acidental do grau de cozedura.
Primeiro, defina os graus de cozedura.
Para activar esta função, toque em . O símbolo L acende-se durante 4 segundos.
O temporizador permanece ligado.
Para desactivar esta função, toque em . O grau de cozedura anteriormente definido acende-se.
Quando desliga o aparelho, também desactiva esta função.

4.12 Dispositivo de Segurança para Crianças

Esta função evita o funcionamento acidental da placa.

Activar o Dispositivo de Segurança para Crianças

- Active a placa com .**Não defina o nível de cozedura**.
- Toque em durante 4 segundos. O símbolo L acende-se.
- Desligue a placa através de .

Desactivar o Dispositivo de Segurança para Crianças

- Active a placa com .**Não defina o nível de cozedura**. Toque em durante 4 segundos. O símbolo 0 acende-se.
- Desligue a placa através de .

Desactivar o Dispositivo de Segurança para Crianças para uma sessão de cozedura

- Ligue a placa com . O símbolo L acende-se.
- Toque em durante 4 segundos. **Defina o nível de cozedura em menos de 10 segundos.** Pode utilizar a placa.
- Quando desligar a placa com , o Dispositivo de Segurança para Crianças é novamente activado.

5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS



ADVERTÊNCIA
Consulte o capítulo "Informações de segurança".

5.1 Poupança de energia



Como poupar energia

- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de ligar a mesma.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.
- Quando o líquido começa a ferver, reduza a chama para cozinhar em lume brando.

Utilize tachos com diâmetro adequado às dimensões dos queimadores.

Queimador	Diâmetros de tacho
Rápido	180 - 220 mm
Semi-rápido	120 - 220 mm



ADVERTÊNCIA
Enquanto cozinha, não coloque folha de alumínio sobre a placa com o objectivo de manter a superfície limpa.



Os tachos não devem alcançar a zona de comando.



ADVERTÊNCIA
Certifique-se de que as pegas dos tachos não ultrapassam a extremidade dianteira da placa e de que os tachos estão centrados nos anéis, de forma a conseguir a máxima estabilidade e reduzir o consumo de gás.

Não coloque tachos instáveis ou deformados nos anéis, para evitar derrames de líquidos e ferimentos.

5.2 Tachos para focos de indução



Em cozedura por indução, um campo electromagnético potente gera um calor quase instantâneo dentro do tacho.

Material do tacho

- **correcto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (assinalado como correcto por um fabricante).
- **incorrecto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Tachos correctos para uma placa de indução se…

- ... alguma água ferver muito rapidamente num foco definido para o grau de cozedura mais elevado…
- ... um íman se prender ao fundo do tacho.



O fundo dos tachos tem de ser o mais espesso e nivelado possível.

Dimensões dos tachos: as zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base dos tachos, até um determinado limite. No entanto, existe um diâmetro mínimo da zona de cozedura que a parte magnética do fundo do tacho deve ocupar:

Zona de cozedura	Diâmetro mínimo do tacho
Frente	185 mm
Posterior	120 mm

5.3 Exemplos de aplicações de cozinha

Os dados apresentados na tabela seguinte são apenas de referência.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo	Conselhos
1	Manter os alimentos cozinhados quentes	conforme necessário	Cubra
1-2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina	5-25 minutos	Misture ocasionalmente
1-2	Solidificar: omeletes fofas, ovos cozidos	10-40 minutos	Coza com uma tampa
2-3	Cozer arroz e pratos com base de leite, aquecer alimentos já cozinhados	25-50 minutos	Adicione o dobro do líquido do arroz, mexa os pratos de leite a meio da cozedura
3-4	Cozer a vapor legumes, peixe, carne	20-45 minutos	Adicione algumas colheres de sopa de líquido
4-5	Cozer batatas a vapor	20-60 minutos	Utilize no máximo ¼ l de água para 750 g de batatas
4-5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas	60-150 minutos	Até 3 l de líquido mais os ingredientes
6-7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos	conforme necessário	Vire depois de decorrida metade do tempo.
7-8	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, bifes	5-15 minutos	Vire depois de decorrida metade do tempo.

Grau de co-zedu-ra	Utilize para:	Tem-po	Conselhos
9	Ferver grandes quantidades de água, cozer massa, estufar carne (gou-lash, assado), batatas fritas		

A função Power é adequada para aquecer grandes quantidades de água.

5.4 Ruídos de funcionamento

Se conseguir ouvir

- ruído de estalidos: os tachos são feitos de diferentes materiais (construção multicamadas).
- assobiar: utiliza um ou mais focos com níveis elevados de potência e os tachos são feitos de materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: utiliza níveis elevados de potência.
- clicar: ocorre uma permutação eléctrica.
- zumbidos, assobios: a ventoinha está em funcionamento.

Os ruídos são normais e não constituem qualquer avaria.

6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



ADVERTÊNCIA
Consulte o capítulo "Informações de segurança".

Limpe o aparelho após cada utilização. Utilize sempre tachos com a base limpa.



ADVERTÊNCIA
Os objectos aguçados e os produtos de limpeza abrasivos danificam o aparelho.
Para sua segurança, **não** limpe o aparelho com máquinas de limpeza a vapor ou a alta pressão.

- Pode remover os suportes para panelas para facilitar a limpeza da placa.
- Para limpar as peças esmaltadas, a tampa e a coroa, lave-as com água e detergente e seque-as cuidadosamente antes de voltar a colocá-las.
- Certifique-se de que posiciona os suportes para panelas correctamente após a limpeza.
- Para que os queimadores funcionem correctamente, certifique-se de que os braços dos suportes para panelas se encontram no centro do queimador.
- **Tenha muito cuidado quando voltar a colocar os suportes para panelas, para evitar danos na superfície da placa.**



A existência de riscos ou manchas escuras na placa de vitrocerâmica não compromete o bom funcionamento do aparelho.

Remoção da sujidade:

1. – **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e resíduos de alimentos que contenham açúcar. Utilize um raspador especial para vitrocerâmica. Posicione o raspador sobre a superfície de vitrocerâmica em ângulo agudo e faça deslizar a lâmina sobre a superfície.
   – **Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer** antes de limpar: manchas de calcário, água e gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Utilize um agente de limpeza especial para vitrocerâmica ou aço inoxidável.
2. Limpe o aparelho com um pano húmido e algum detergente. Os suportes para panelas **não** podem ser lavados na máquina de lavar loiça; têm de ser lavados **à mão**. Após a limpeza, certifique-se de que os suportes

para panelas ficam bem posicionados.

3. No final, **seque o aparelho com um pano limpo.**

6.1 Limpeza do disparador

Esta funcionalidade é obtida através de uma vela cerâmica de ignição com um eléctrodo de metal. Mantenha estes componentes bem limpos para evitar dificuldades ao ligar e verifique se os orifícios da coroa do queimador não estão obstruídos.

6.2 Manutenção periódica

Entre em contacto periodicamente com o seu centro de assistência local para verificar as condições do tubo de fornecimento de gás e do regulador de pressão, se instalado.

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa e solução
Não é possível activar ou utilizar o aparelho.	• Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo. Toque apenas num campo do sensor. • Há manchas de gordura ou água no painel de comandos. Limpe o painel de comandos. • Active novamente o aparelho e defina o grau de cozedura em 10 segundos. • Activou o dispositivo de segurança para crianças, o bloqueio das teclas ou a função Stop+Go. Consulte o capítulo "Funcionamento do aparelho".
É emitido um som quando o aparelho está desligado.	Cobriu um ou mais campos do sensor. Remova os objectos que estiverem sobre os campos do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona de cozedura não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo. Se a zona de cozedura tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte o Serviço Pós-venda.
O grau de cozedura alterna	A gestão de energia está activa. Consulte a secção "Gestão de energia".
É emitido um som e o aparelho activa-se e desactiva-se novamente. Após 5 segundos, é emitido outro som.	Cobriu o ⏀ . Remova os objectos que estiverem sobre o campo do sensor.
[-] acende-se	• A desactivação automática está activa. Desactive o aparelho e active-o novamente. • A protecção contra sobreaquecimento da zona de cozedura está activa. Desligue a zona de cozedura. Volte a ligar a zona de cozedura.

Problema	Possível causa e solução
F acende-se	• Não existe nenhum tacho na zona de cozedura. Coloque um tacho na zona de cozedura. • O tacho não é adequado. Utilize um tacho adequado. • O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona de cozedura. Desloque o tacho para uma zona de cozedura mais pequena.
Acendem-se E e um número	O aparelho apresenta um erro. Desligue o aparelho da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se E acender novamente, contacte o Serviço Pós-venda.
E4 acende-se	Existe um erro no aparelho, porque o tacho ferve até ficar sem água ou não está a utilizar um tacho correcto. A protecção contra sobreaquecimento da zona de cozedura está activa. A desactivação automática está activa. Desligue o aparelho. Retire o tacho quente. Após cerca de 30 segundos, volte a ligar a zona de cozedura. A indicação deve desaparecer, mas o indicador de calor residual pode permanecer. Deixe arrefecer o tacho e consulte a secção "Tachos para a zona de cozedura de indução" para verificar se o tacho é compatível.
Não existe faísca ao tentar acender o gás.	• Não existe alimentação eléctrica. Certifique-se de que o aparelho está ligado e de que a alimentação eléctrica está activa. Verifique o disjuntor da instalação eléctrica. • A tampa e a coroa do queimador não estão bem colocadas. Certifique-se de que a tampa e a coroa do queimador estão nas posições correctas.
A chama apaga-se imediatamente após a ignição.	O termóstato não está suficientemente quente. Após acender a chama, mantenha o botão pressionado durante 5 segundos.
O anel de gás em combustão não é uniforme.	A coroa do queimador está bloqueada com resíduos de alimentos. Certifique-se de que o injector não está bloqueado e de que a coroa do queimador está isenta de partículas de alimentos.

Se existir uma falha, tente primeiro encontrar uma solução para o problema. Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou o centro de assistência local.



Se tiver utilizado o aparelho de forma incorrecta ou se a instalação não tiver sido executada por um engenheiro qualificado, a visita do técnico do serviço de assistência ou do fornecedor pode não ser gratuita, mesmo durante o período de garantia.

Estes dados são necessários para o ajudar rapidamente e correctamente.

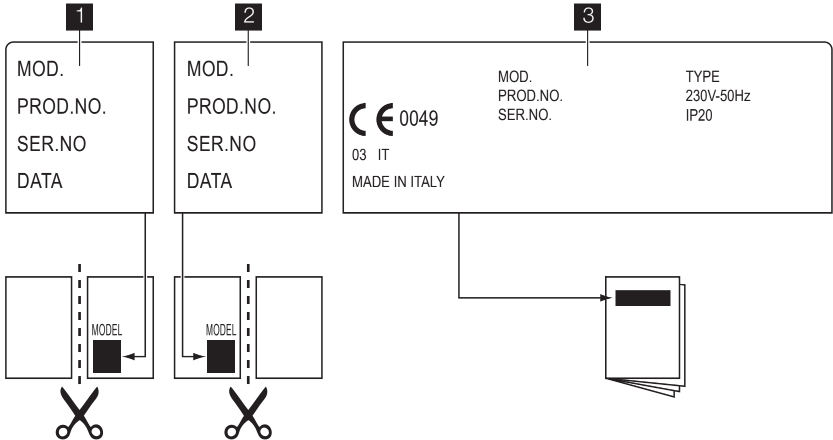
Estes dados estão disponíveis na placa de características fornecida.

- Descrição do modelo ....
- Número do produto (PNC) ....
- Número de série (S.N.) ....

Utilize apenas peças sobresselentes originais. Estas peças sobresselentes estão disponíveis junto do centro de assistência e lojas autorizadas para a venda das mesmas.

7.1 Etiquetas fornecidas juntamente com o saco de acessórios

Coloque os autocolantes tal como indicado abaixo:



 Cole-o no Cartão de Garantia e envie esta parte

 Cole-o no Cartão de Garantia e guarde esta parte

3 Cole-o no manual de instruções

8. INSTALAÇÃO

ADVERTÊNCIA
Consulte o capítulo "Informações de segurança".

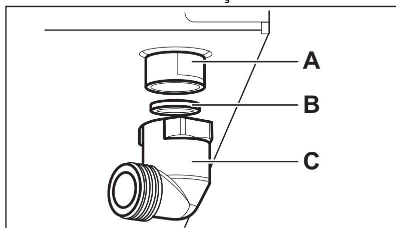
ADVERTÊNCIA
As seguintes instruções de instalação, ligação e manutenção devem ser executadas por pessoal qualificado em conformidade com as normas e leis locais em vigor.

8.1 Ligação do gás

Escolha ligações fixas ou utilize um tubo flexível de aço inoxidável em conformidade com as normas em vigor. Caso utilize tubos metálicos flexíveis, tome as medidas necessárias para que estes não entrem em contacto com partes móveis nem sejam esmagados. Tenha cuidado também quando a placa estiver instalada em conjunto com um forno.



Certifique-se de que a pressão do fornecimento de gás ao aparelho cumpre os valores recomendados. A ligação ajustável está fixada no suporte global através de uma porca roscada G 1/2". Aparafuse as peças e, se necessário, aperte tudo com fita de teflon para obter a direcção correcta.



A) Extremidade do veio com porca

B) Anilha

C) Cotovelo (se necessário)

Gás líquido: utilize o suporte de tubo em borracha. Encaixe sempre a junta. De seguida, prossiga com a ligação de gás. O tubo flexível está pronto para aplicação quando:

– não ultrapassa a temperatura ambiente, ou seja, não ultrapassa os 30 °C;
– não ultrapassa 1500 mm de comprimento;
– não apresenta estrangulamentos;
– não está sujeito a tracção ou torção;
– não entra em contacto com extremidades ou cantos cortantes;
– pode ser facilmente examinado para verificação do seu estado.

O controlo e a preservação do tubo flexível consistem em verificar se:

– não apresenta fendas, cortes ou marcas de queimaduras em nenhuma extremidade, nem em toda a sua extensão;
– o material não apresenta sinais de endurecimento, mas sim a sua correcta elasticidade;
– os grampos de fixação não estão enferrujados;
– o prazo de validade não foi ultrapassado.

Caso sejam detectáveis uma ou mais anomalias, não repare o tubo e substitua-o.



Quando a instalação estiver concluída, certifique-se de que a vedação de cada tubo foi realizada correctamente. Utilize uma solução à base de sabão e **não uma chama**!

8.2 Substituição dos injectores

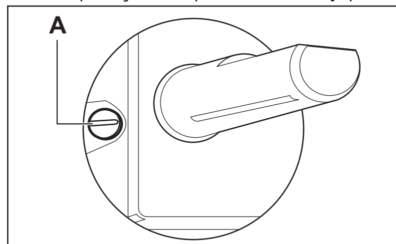
1. Remova os suportes para panelas.
2. Remova as tampas e as coroas dos queimadores.
3. Com uma chave de porcas de 7 mm, remova os injectores e substitua-os pelos necessários para o tipo de gás que utiliza (consulte a tabela no capítulo "Informação Técnica").
4. Monte as peças e siga o mesmo procedimento na ordem inversa.
5. Substitua a placa de características (localizada perto do tubo de fornecimento de gás) pela correspondente ao novo tipo de fornecimento de gás. Pode encontrar esta placa na embalagem fornecida com o aparelho.

Se a pressão de fornecimento de gás for inconstante ou diferente da pressão necessária, deve instalar um regulador de pressão adequado ao tubo de fornecimento de gás.

8.3 Regulação para o nível mínimo

Para regular o nível mínimo dos queimadores:

1. Acenda o queimador.
2. Rode o botão para a posição do nível mínimo.
3. Remova o botão.
4. Com uma chave de fendas fina, regule a posição do parafuso de by-pass.



A) Parafuso de by-pass

- Se mudar de gás natural G20 a 20 mbar para gás líquido, aperte totalmente o parafuso.
- Se mudar de gás líquido para gás natural G20 a 20 mbar, desaperte o parafuso de by-pass cerca de 1/4 de volta.



ADVERTÊNCIA
Certifique-se de que a chama não se apaga quando roda rapidamente o botão da posição do nível máximo para a posição do nível mínimo.

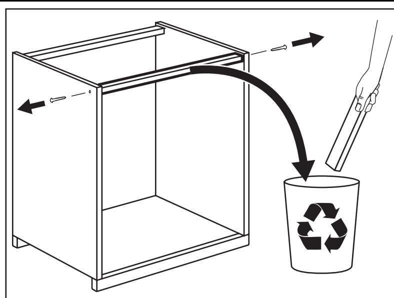
8.4 Ligação eléctrica

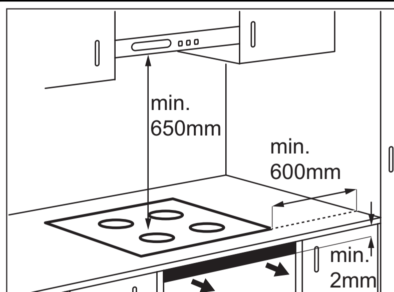
- Ligue o aparelho de acordo com as precauções de segurança.
- Certifique-se de que a tensão nominal e o tipo de alimentação na placa de características estão em conformidade com a tensão e a potência da corrente eléctrica local.
- Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação. Este tem de ser fornecido com uma ficha adequada e capaz de suportar a carga assinalada na placa de características. A ficha tem de ficar instalada numa tomada adequada.
- Qualquer componente eléctrico tem de ser instalado ou substituído pelo técnico do centro de assistência ou por um técnico de assistência qualificado.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Certifique-se de que existe acesso à ficha de alimentação após a instalação.
- Não puxe o cabo de alimentação eléctrica para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- O aparelho não deve ser ligado a um cabo de extensão, a um adaptador ou a uma ligação múltipla (risco de incêndio). Verifique se a ligação à terra está em conformidade com as normas e leis vigentes.
- O cabo de alimentação deve ser colocado de forma a que não possa entrar em contacto com qualquer peça quente.
- Ligue o aparelho à alimentação com um dispositivo que permita desligar o aparelho da alimentação em todos os pólos com uma largura de abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm, por exemplo, corte automático de protecção da linha ou fusíveis de corte de alimentação.
- Nenhuma das partes do cabo de ligação pode atingir uma temperatura de 90 °C. O cabo azul neutro deve ser ligado ao bloco de terminais com uma etiqueta onde consta a letra "N". O cabo de fase castanho (ou preto) (instalado no terminal indicado com a letra "L") tem de estar sempre ligado à fase com corrente.

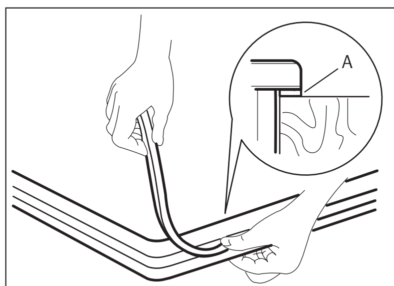
8.5 Substituição do cabo de ligação

Para substituir o cabo de ligação, utilize apenas um do tipo H05V2V2-F T90 ou equivalente. Certifique-se de que a secção do cabo é adequada à voltagem e à temperatura de funcionamento. O cabo de terra amarelo/verde tem de ser aproximadamente 2 cm mais comprido do que o cabo de fase castanho (ou preto).

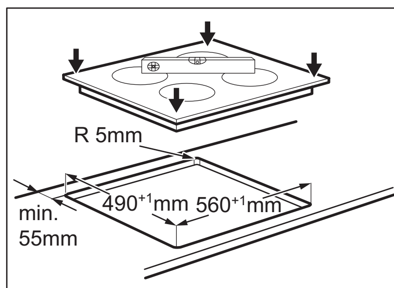
8.6 Montagem

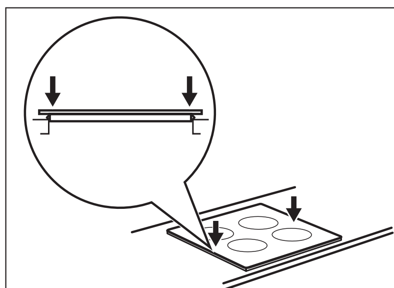


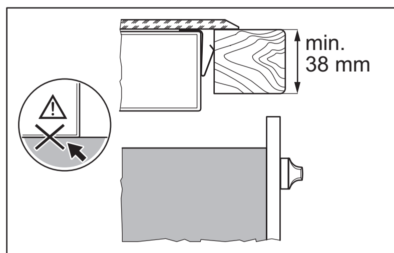


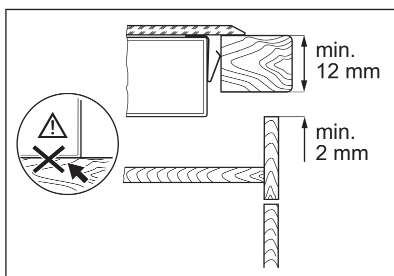


A — vedante fornecido









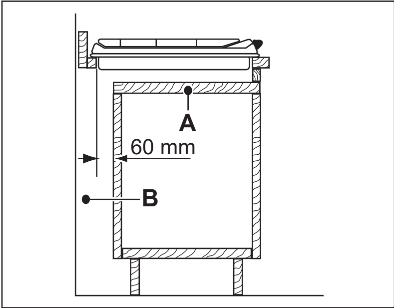


CUIDADO
Instale o aparelho apenas numa bancada que tenha a superfície plana.

8.7 Possibilidade de encastrar

Móvel de cozinha com porta

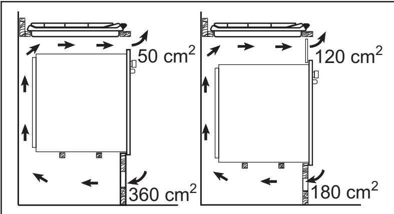
O painel instalado por baixo da placa tem de ser de fácil remoção e permitir um acesso fácil no caso de ser necessária a intervenção da assistência técnica.



A) Painel amovível
B) Espaço para ligações

Móvel de cozinha com forno

As dimensões da cavidade destinada à placa devem respeitar as indicações e o móvel de cozinha deve estar equipado com aberturas de ventilação para permitir um fornecimento de ar contínuo. As ligações eléctricas da placa e do forno devem ser efectuadas separadamente por razões de segurança e para permitir a fácil remoção do forno do móvel.



9. INFORMAÇÃO TÉCNICA

Dimensões da placa

Largura:	590 mm
Comprimento:	520 mm

Dimensões da cavidade para a placa

Largura:	560 mm 0/+1
Comprimento:	490 mm 0/+1

Produção de calor

Queimador semi--rápido:	1,9 kW
Queimador rápido:	2,7 kW
Zona de cozedura posterior:	1,4 kW (2,5 kW na função P)
Zona de cozedura frente:	2,3 kW (3,3 kW na função P)
Potência total do gás:	G20 (2H) 20 mbar = 4,6 kW G30 (3+) 28–30 mbar = 334 g/h G31 (3+) 37 mbar = 329 g/h
Potência eléctrica total:	3,7 kW
Alimentação eléctrica:	230 V ~ 50 Hz
Categoria:	II2H3+
Fornecimento de gás:	G20 (2H) 20 mbar
Classe do aparelho:	3

Diâmetros de bypass

Queimador	Ø bypass em 1/100 mm
Semi-rápido	32
Rápido	42

Queimadores de gás

QUEIMADOR	POTÊNCIA NORMAL	POTÊNCIA REDUZIDA	POTÊNCIA NORMAL				
			GÁS NATURAL G20 (2H) 20 mbar		GPL (Butano/Propano) G30/ G31 (3+) 28-30/37 mbar		
						g/h	
	kW	kW	inj. 1/100 mm	m³/h	inj. 1/100 mm	G30 28–30 mbar	G31 37 mbar
Semi-rápido	1.9	0.45	96	0.181	71	138	136
Rápido	2.7	0.75	119	0.257	86	196	193

10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

www.electrolux.com/shop



397251512-A-422012

